IHS

Il Trinciante di Cet Cuby.

5

DIALOGO DEL TRENCIANTE, DI CESARE EVITASCANDALO ROMANO.

Nel quale si legge quanto si deue operare, & osseruare nel seruitio del Trenciante.



IN ROMA;
Appresso Carlo Vullietti. 1609.

Con Licenza de' Superiori.

DIALOGO DEL TRENCIANTE, DI CESARE EVITASCANDALO ROMANO.

Nel quale si legge quanto si deve operare, et osservare nell'esercitio del Trenciante.



IN ROMA,
Appresso Carlo Vullietti. 1609.

Con Licenza de' Superiori.

ALL'ILLVSTRISSIMO,

ET REVERENDISSIMO SIG.

IL SIGNOR

CARDINAL BORGHESE.

SE bene co'l mio libro dello Scalco, hò dedicato à V. S. Illustrissima, & Reuerendissima il presente Dialogo del Trenciante; nondimeno per esser questo separato da quello, hò voluto di nuouo dedicarglielo; si perche è in vso che ciascun libro habbia il suo padrone: come anco per rinfrescarle nella memoria la seruitù mia, desiderando sempre viuere, & morire sotto il suo patrocinio; come la supplico farmene gratia; & con l'augurarle sanità, & longa vita; humilmente le bacio le vesti. Questo giorno della Santissima Pasqua di Resurrettione 1609.

Di V. S. Illustrissima, & Reuerendissima

Humilissimo Seruitore

Cesare Euitascandalo, Scudiero di Nostro Signore.

CESARE EVITASCANDALO,
A CHI LEGGE.

SE voi ò gratioso Lettore credete (leggendo questo Dialogo del Trenciante) veder nuouo modo di seruire in quest'honorata professio ne, & intender di far qualche giuoco di mano, vi trouarete molt'ingannato, perche da esso non s'imparerà foggia nuoua di trēciare, nè modo alcuno di giuocar di scherma con il coltello, & forcina, poi che non hò hauuto altra mira, che dire il modo di trenciare, vsato nelle corti, & fuggir soprà modo l'affettatione. Del trouar modo nuouo di Trenciare, & nō più veduto, lasso il carico à chi lo vuole, perche io non hò fatto questa fattura per farmi conoscer al mondo per tale; ma solo à fin che con questo mio Dialogo (chi non sà, & se ne voglia dilettare,) con facilità possa imparare l'esercitio del Trenciante. Et el far bagattelle di mano, habbiasene il pensiero li ciarlatani, buffoni, & altri che di tal professione si dilettano, perche in questa mia poca operetta, non hò atteso ad altro, che di mostrare quest'honorato seruitio semplicemente, senz'alcuna affettatione, ò perdimento di tempo. Quest'io non lo feci per darlo à la Stāpa; ma solo per passar l'otio in Venetia, nel calamitoso tempo di peste dell'anno 1576. essend'al seruitio di Mastro di casa, & Scalco, con l'Illustrissimo signor Vito Dorimbergo, Ambasciator Cesareo, presso quella Serenissima Republica. Hora essendomene fatta instanza da molt'amici, per far loro cosa grata, mi son contentato che sia dato fuori, nel medesimo modo che à quel tempo lo feci; qual leggendo con amore, conoscerete la buona volontà, che hò di giouar'altrui. Viuete felice.

T A-

TAVOLA DI QVELLO SI CONTIENE NEL PRESENTE LIBRO.

Nella prima giornata.

Nella seconda giornata.

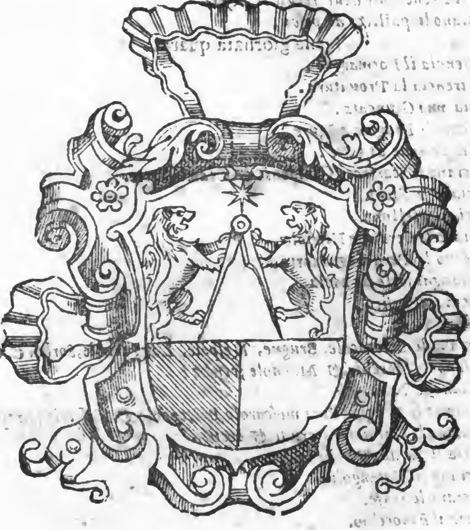
Come

Nella giornata terza.

Come

Nella giornata quarta.

Il fine della Tauola.



GIORNATA PRIMA

FLAMINIO, & GIVLIO.

La professione del Trenciante non si può imparare per ragionarne à bocca.

FL. Difficilissima cosa è Signor GIVLIO, che la professione del Trenciante (come molte volte ho detto) se ne possi apprendere per vna minima parte per raggionare, ò dimostrarla à bocca.

GI. L'ho inteso molte volte, e cō molte efficacissime raggioni, per le quali me hauete dimostrato, che questa honorata professione, col fare vna lettione à bocca, senza l'operar con le mani, non si può così facilmente imparare; mà io mi rendo sicuro, se voi Sig. FLAMINIO cō la vostra facilità, e buona maniera, (laquale ho conosciuta in voi, quando de ciò hauemo discorso) me direte in qual modo vadi trenciato vn pollo, carne, frutti, ò altra cosa; che vi potrò intendere, & operare qualche cosa, perche oltre che hò veduto da molti Trencianti seruire, & à questo esercitio mi sento l'animo inclinato, vi sarà anco il bel modo facile, e destinto, co'l quale me lo darete ad intendere, che bene saria goffo s'io non imparasse qualche cosa.

FL. Vedo l'animo vostro bonissimo, e credetimi che sete per fare bonissima riuscita, perche conosco in voi vn grandissimo desiderio d'imparare, il quale ve spigne alla delettatione, che per questa poi peruenirete alla perfettione: mà ve dico, che per starui à predicare, &

Dire à bocca dell'offitio del Trenciante si farà puoco

ò nulla per dir meglio, perche quando vi hauerò detto, e redetto, partirete da me tutto confuso, ne saprete doue mettere le mani. Voi me dite che per hauer veduto fare il loro seruitio à molti Trencianti, vi bastaria l'animo) con qualche puoco de mio recordo) fare qualche cosa; & io ve dico che non sete voi il primo de questi tali, che prosumeno assai, che conosco persone, che per hauer veduto vna sola volta vn Trenciante fare il suo seruitio, hanno presuntuosamente detto, ò chi non sapriá fare? quest'è puoca cosa, & à me basta l'animo di fare, e farò l'istesso; mà quando si sono posti alla proua, non sapeuano doue si mettere la forcina, nè il cortello, con vn tremore de mani tale, che pareua fussero paralitici.

GI. Non hò detto (perdonatemi) che per hauer veduto Trencianti seruire à me basti l'animo far quello, che loro fanno; mà che à questa professione, mi sento l'animo inclinato, e però mi credo che per esserui questa inclinatione, mi sarà più facile d'apprendere.

FL. Senza dubbio, perche vno che non se ne delettasse, non solo per le parole non faria profitto alcuno, mà ne anco per l'opera, se bene li fusse mostrato sopra tutta la robba che si truoua alli pollaroli, pescarie, & à macelli di Roma.

GI. Io credo certo quello che me dite, perche mi posi vna volta alla proua sopra vn cappone, che per hauer altre volte veduto, me pensauo saper anchor'io, mà oltre la fatiga ch'io durai per infocarlo, m'auueddi che non haueuo fatto cos'alcuna, hauendo posto la forcina sotto l'ale, per hauerui trouato l'adito facile: il che veduto me leuai dall'impresa, mà quello che io credo, e spero è questo, che con la vostra fresca istruttione, io da me poi con l'opera, potrei fare qualche coletta.

FL. Non farete cos'alcuna credetelo à me, perche io vi dirò, tagliate del sotto cossa, leuateli la forcella, ò la sotto forcella, ouero tagliateli mezzo il groppone, ouero vn'anca, & altre cose simili, come voi farete, poi à casa vostra, non saprete qual sia l'vna, ne l'altra de queste parti, ne doue hauerete da imbroccare, se bene ve l'hauerò detto.

GI. Ditemi dunque come deuo fare, che non recusarò ne fatiga, ne incomodo, tanto desidero sapere.

Come si deue fare à imparare à trenciare.

FL. Non sapete che vn'eccellente Medico, doppò che hauerà esposto l'anotomia alli suoi scolari, con le sue proprie mani, e con l'opera sopra il cadauero, dimostra loro, qual sia la vena, qual'il muscolo, quale l'arteria, quale membrana, e qual'il neruo? come si chiama questo, e come quell'altr'osso? e con questo modo viene à comprobare le parole con l'ostensione della sua propria? così bisogna che faciate voi.

GI. Non intendo questo esempio che me dite.

FL. Sapete che cosa vuol dire? vuol dire che veniate spesso à desinar meco, che io ve mostrarò come si trenciano capponi, piccioni, & ogn'altra cosa.

GI. Questa è troppa cortesia, e questo io non farò.

FL. Voi non m'intendete, dico venite à disenar meco, e portate con voi de grassi capponi, e buoni piccioni, e saluadicine.

GI. Questo farò ben volentieri, e dimane sarò con voi.

FL. Non vi ho detto questo, acciò si effettui, mà per mantenere l'vso di questa professione. Io vi aspettarò à desinare, mà che vosco non portiate altro che buono appetito, che del resto sarà ben prouisto.

GI. Bacioui la mano. Io non sò quello che si voglia dire mantenere l'vso di questa professione.

FL. Ve dirò, sono qui in Roma molti Trencianti che mostrano, & insegnano questa honoratissima professione, & oltre il dargli buona prouigione, ò mancia come la vogliamo dire, è bisogno allo scolaro portare anco capponi, pollastri, & altra robba, secondo che il giouane desidera imparare, e fassi, come fà il mastro di scola, che vscito che sia lo scolare di certi principij, gli com-

commanda, fatti comprar'Ouidio, porta Virgilio, fà che habbi Cicerone, e libri simili, così fanno questi Trencianti, e dicono porta vn buon cappone, bisogna hauer mezzo capretto, conuiene che si troui vn pezzo di lonza de vitella, & altre cose simili.

GI. Questo mi pare che sia il douere, perche non è honesto, che se il Trenciante insegnarà ad vn giouane, vi debba mettere, (come si suol dire) l'vnguento, e le pezze, e se bene tirasse prouisione, ò mancia, non è conueniente che de quella, debba comprar li libri per farlo studiare, ne questo credo s'vsi.

FL. Tanto è chi vuole imparare, questo gli bisogna, e li conuiene spendere assai, e se qualch'vno vorrà farsi valent'huomo, sopra vn cauolo cappuccio, pollo di legno, mollica di pane, rape, ò cose simili, gl'interuerrà come à quello scolare di quel pedante auenne, qual facendo recitare vn'oratione al suo discepolo in bottega d'vn boccalaro, imaginate gli disse, che tanti huomini vi siano, quanti boccali vi sono: qual recitata gli riuscì secondo il suo desiderio, mà venuto il putto à recitarla in publico, restò confuso, e disse al maestro, che gli huomini non erano boccali. A questo modo succederia à quello che hauesse sempre studiato sopra vn cauolo cappuccio, legno, rapa, ò cosa simile, perche quando hauesse vn gallo d'India, ò pezzo de vitella sopra la forcina, gli pareria che non fussero cappucci, ne rape, e restaria vna bestia.

GI. Io ho inteso dire, che s'impara sopra questi cauoli cappucci, polli fatti di legno, mollica di pane, rape, e cose simili, perche dal cauolo cappuccio, se ne caua il trenciar minuto, e formandosi le rape come pollastri, e sopra il pollo di legno, s'impara il trenciare de pollami, come si fà anco della mollica de pane, d'altre sorte d'vccellami, e che à questo modo si esercita, e s'impara bene.

FL. E vero che si adoprano cose simili, mà nel modo che fà vn'eccellente Pittore del schizzo dell'opera che hauerà da fare, che da questo ne caua il disegno, dalla quale forma il suo cartone, qual'è di quella maniera, e colori istessi che hà da essere l'opera finita. Lo schizzo di questa professione, è il dirlo à bocca, dal quale se ne caue il disegno, qual'è l'esercitarsi sopra questi cauoli, ò rape, dal qual disegno è necessario formare il cartone, qual'ha da essere ben finito, & esempio dell'opera che s'hauerà da fare, e questo si fabrica sopra buoni capponi, galli d'India, e saluadicine d'ogni sorte, vccellami d'ogni qualità, carne: pesci, e frutti d'ogni sorte, douendosi poi fare l'opera inanzi al padrone simile al cartone.

GI. Dunque bisogna che quando voi me haueste detto à bocca qualche cosa io così fresco della memoria douessi operare sopra cappucci, ò simil cosa, e quando à me parse far bene sopra quelli, mi esercitassi poi sopra li pollami, & altre robbe.

FL. Questo bisogna fare, perche sapete bene che vna rapa non hà ossa, e se voi sopra quella tagliarete netta vn'ala, qual vi hauerete imaginata, il cortello non trouerà intoppo alcuno, mà non vi succederà in quel modo d'vn pollastro doue è osso, e la giontura coperta, qual bisogna ritrouargliela con la molta prattica, credete poi voi che si trenciasse così presto minuto vn pez

zo di coſſa de vaccina,ò vitella,come ſe faria vn cappuccio? il quale è trenciato minuto dalla natura iſteſſa? doue non è ne oſſo,ne altro intoppo? non lo credere già,perche è tanto differente il trenciare dell'vno,all'altro,quanto è differenza da vn cappuccio,à vn pezzo di carne.

GI. Coſi voglio far io,quando però per voſtra corteſia vi degnarete darmi di queſta profeſſione qualche lume à bocca:che da voi,di queſto ſolo mi contento, che io poi vn giorno (piacendo à Dio) vi farò vedere ſe ho ſtudiato,ò perſo il tempo, che venirò con li miei libri, e vi recitarò con l'opera tutta la voſtra lettione.

FL. Io vorrei che ſi poteſſe fare, che con vna parola vi moſtraſſi, ciò che ſi può, e deue fare in queſto eſercitio, e che voi foſte diuenuto tale, come ſe haueſte operato dieci anni, mà hauete da ſapere,che per eſſere valent'huomo in queſta profeſſione, biſogna eſſer'inſtrutto di molte coſe,che non appartengono al trenciare, mà ſi bene al Trenciante.

GI. Quello che io deſidero è queſto, perche chi voleſſe ſeruire vn Prencipe, non ſolo biſogna ſaper trenciare, mà ancora tutto quello che è neceſſario alla profeſſione del Trenciante.

FL. Vedendo il voſtro deſiderio, e che de ciò tanto tempo me hauete pregato (mà quello che più importa, sforzato dalla noſtra amicitia) per ſodisfarui, e dirui ſopra de ciò quelche io ne ſento, e moſtrarui il mio modo di ſeruire,qual forſi potria eſſere differente da quello de gl'altri: mà poi che à voi piace queſto mio modo,comincîarò dicendoui,

Qual debba eſſere la perſona del Trenciante.

Quello che eſerciterà l'offitio del Trenciante, è neceſſario che habbia molte qualità,prima eſſer giouane,dopò di bella preſenza,diſpoſto, ben veſtito,di natural gratia,e preſto nel ſeruitio, e polito,e certo ſe vna di queſte parti mancaſſe,ſaria gran difetto.

GI. Dunque vno che non fuſſe giouane,ſaria difettoſo.

FL. Difettoſo pur'aſſai,è vno che ſia vecchio,queſta ſola parte ſi può tollerare purche vi ſiano tutte l'altre, anzi quella è honore vedere in capo della tuola vn'huomo compito, e non vn putto,qual ſarà reputato cortigian'vecchio; non ve dico però di barba bianca, v'hò detto giouane, perche può più durare alla fatcia.

GI. Che ſorte di fatica può fare il Trenciante, che in ogn'età non la ſi poſſi tollerare?

FL. Fatica aſſai è hauere vn gallo d'India ſopra la forcina, e non poſarlo, fin tanto che habbia finito di ſeruire à chi deue,che hò veduto ſudare delli giouani,& al fine poſarlo.

GI. Dunque ſi biaſima il metterlo giù qualche volta?

FL. Queſto non ſi lauda, ne ſi vitupera, mà ve dico bene, che ſtà molto meglio tenerlo continuamente in aere,che poſarlo,fà più bel vedere;e ſi merita più laude, mà quando non ſi poſſa più durare,fare il meglio che ſi può.

GI. Cre-

GI. Credo certo che bisogna sia forte di braccio, vno che lo tenga saldo, e non posarlo mai, mà vi è questo di buono, che non è molta vergogna, vna volta il posarlo nel piatto. Io dunque che non sono di questi huomini grandi, non debbo hauer presenza, e perciò credo che non potrei esser compito Trenciante.

FL. E che vorreste voi esser'vn Gigante? vi dico che è così brutto vedere vn huomo troppo grande, com'vn troppo piccolo, mà siate certo che voi hauete così buona questa parte, come l'altre necessarie à questa professione.

GI. L'affettione che mi portate ve inganna de gran lunga.

FL. Basta hò detto quello che è, e voi sete proprio de giusta statura, perche s'vn'huomo sarà molto grande, sarà tutto sproportionato, & oltre molti defetti segnalati, hauerà corte gambe sottili, che non si potrà reggere sopra esse; e quando hauesse proportione bisognaria che la tauola fusse vn palmo più alta dell'ordinario, ouero che lui (volendo seruire) si facesse curuo nella schiena; essendo poi molto piccolo, gli fià necessario salire sopra vn banco, questo che io vi dico di bella presenza, è essere di bello aspetto, bel viso senza macula in esso; se fusse con vn'occhio, ò guercio, ò gobbo che bel Trenciante pareria? metteria paura à chi lo guardasse. Oltre di ciò è necessario che sia disposto; stia sù la vita, e mostrar viuezza in tutti gli atti suoi, e non come qualchuno che hò veduto, che dorme con gli occhi aperti: e che non facci moto di testa, di bocca, ne d'occhi, e che stia fermo, e saldo sopra li suoi piedi, che hò veduto alcuni, che se buttano quando dall'vno, e quando dall'altro lato, che pare che habbiano tolto ad impresto le loro gambe, e credo che s'hauessero hauto vna sedia appresso ve ci sariano appoggiati.

GI. Certo sì, che saria vergogna, che pareria che alle gambe hauessero qualche male.

FL. Saria anco peggio, che demostraria stimar puoco il suo Signore, e li conuitati insieme; quali hauerebbono ragione se dicessero che troppo si addomesticasse, il che bisogna sopramodo schiuare, che se bene s'hà la gratia del padrone, non si conuiene abusarla con molti ragionamenti seco, ò con circonstanti, mà non si deue parlare se non tanto, quanto è necessario per risposta di quello, che il padrone hauerà dimandato.

Bisogna anco al Trenciante andar ben vestito, e quanto sarà più pomposo, più fià laudato, e d'honor suo, e del padrone: e perciò quest'offitio è nobile e certo, chi non hà del suo, ò prouisione tale dal suo Signore, che possa honoratamente vestire, non se doueria porre à questa professione, perche saria puoco honore à se stesso, & al padrone, perche oltre che saria tenuto egli per mendico, saria reputare per auaro il padrone, se bene non fusse; e se ben'egli fusse valent'huomo nell'esercitio, saria puoco stimato, perche hoggi dì si guarda più alle vesti, che alla virtù, e sol quello è honorato, & accarezzato, che hauerà più ricchi vestimenti in dosso, nè accaderia ascondersi, perche si troua in vn luogo, & in vna professione, che quant'occhi vi sono, tutti mirano in lui, che s'hauerà vna stringa annodata, ò con vn pontale, ouero vn bottone de manco, subito da circonstanti, è adocchiata, e lui notato: & oltre

l'ha

l'hauer ricche,è belle vesti,è bisogno che siano moderne, e come al presente s'vsano,e ben'assettate indosso,senza macchia d'alcuna sorte,& il colore d'esso vestire, à mè piace negro, pure qualche puoco de lionato, rose secche,ò berettino,si potrà sopportare,mà vestire di colori rossi,gialli, e simili, si assomigliariano più presto à buffoni,che à Trencianti, e questo fuggirete come il mal'anno,e più che in ogn'altro luogo in questa corte di Roma.Portarete in dito alla sinistra (non già per vanità) mà per rallegrare gl'occhi de circonstanti vn'anello con qualche gioia di valuta.

GI. Hò ben veduti alcuni (in materia del vestire) vestiti di sette, ò otto colori,con vn pennacchio, che ve n'erano altretante sorti, che à mio giuditio pareuano tanti papagalli, ò che brutta cosa.

FI. Oltre di questo hà dà essere presto di mano nel suo seruitio,e l'istessa pulitezza,sia netto del volto,e delle mani,sopra le quali non si veda pure vna minima sporchezza,(io non dico di rogna perche è cosa da porci) mà d'ogni minima macchia, anzi si deue dilettare di tenerle morbide, e farsile belle, vsandoui ogn'arte, come fanno le donne al volto, & inanzi che vada al suo seruitio deue ben lauarsele,e bagnarle con acqua odorifera,che se bene è cosa effeminata,in questo caso è lecito.

GI. Hò veduto molti con tanta rognaccia alle mani che era vn stomacho à guardarli.

FL. Questa è la maggior poltroneria che possa hauer vn cortiggiano, e vi sono di quelli che se l'accarezzano,e dicono che è loro sanità,e che senz'essa sarebbono morti,e se ne seruono per passa tempo: quest'in vn Trenciante non solo è brutta cosa da vedere, mà è di grandissimo suo vituperio,e gl'è imputato à grandissima poltroneria, ne deue comparire in modo alcuno inanzi al padrone per seruirlo. E bisogno anco che se guardi più che può d'vngersele, mà se'l grasso colerà per la forcina dentro la mano, deue in quel caso posar g ù la forcina, e farsele ben nette al touagliolo che hauerà sopra la spalla, e non deue aspettare che il grasso li goccioli dalle dita.

GI. Hò veduto molte volte da vn gallo d'India, e da qualche grosso pezza di vitella scendere,e gocciolare de molto grasso,che per ciò bisognaria posare quel rosto molte volte.

FL. In questo caso deue impugnare la forcina,con la saluietta in mano,la quale gli la coprirà tutta, con la camisa ancora; e se scenderà per il manico, ò gocciolasse grasso,darà sopra il touagliolo,e non s'vngerà la mano.

GI. Questo rimedio mi piace assai, e parmi sia molto necessario, perche vn gallo d'India,& altri pezzi grossi,daranno sempre di molto grasso.

FL. Gia che vi dò detto del vostro touagliolo,seguitarò d'esso,auuertendoui, che con quello non dobbiate nettare nè cortelli,nè forcine (perche quelli si nettano doue vi dirò poi) mà sia solo per le vostre mani, perche non hà molto del pulito vederuelo alla spalla onto,e bisonto,qual parerà,per la diuersità delle viuande che hauerete trenciato vn grembiale di pittore tanto sarà de diuersi colori, e v'vngerà le vesti, le quali come vi hò detto, deueno esser senza macchia alcuna,ben scopettati, e politi. Oltre de ciò deue il

Trenciante andar ſpeſſo à viſitare il ſuo Barbiere, attalche ſempre compariſca in vn'iſteſſa maniera alla tauola, perche brutto vedere fà, che queſta ſera il Trenciante ſia con vna zazzera de capelli,& vna barbaccia, e vederlo la mattina toſo fin ſopra la cotica,e con la barba raſa, perilche il ſuo padrone vien'à dubitare che egli ſia il ſuo Trenciante,e gli dice ſete voi, ò non ſete voi,che per ciò i circonſtanti ſi muouano à riſo.

GI. Di queſti tali cortegiani ne hò veduti molti, che la matina non ſe conoſcono per quelli che erano la ſera.

FL. In ogn'altro cortegiano(ancora che male ſtia)può paſſare,mà in vn Trenciante nò. Anco biſogna chi vuol far'queſta profeſſione eſſere di natura gratioſa perche ſia pur'valent'huomo quanto ſi voglia, che ſe non hauerà gratia, tutto il ſuo ſeruire parerà diſgratiato; queſta è vna parte che non ſe ne può dire, eſſendo iſtinto naturale, ve ſi aggiunge bene vna certa deſtrezza,& attitudine, la quale da perſe s'apprende con il continuo eſercitio,e con il veder ſpeſſo il ſeruire.

GI. Aſſai mi è piaciuto intendere le circonſtanze del Trenciante, dalle quali hò raccolto molti documẽti à ciò neceſſarij,e certo mi è ſtata vna lettione molto vtile,vi prego à ſeguire, e ſe qualche volta ve interromperò, à perdonarmi,perche lo farò per intender meglio, per chiarirmi di qualche dubbio che io poteſſe hauere.

FL. A me ſarà cariſſimo,perche deſidero dimoſtraruj queſta profeſſione(s'io potrò)con più facilità che ſi può,ne vorria che ne reſtaſte dubbioſo di coſa alcuna.

GI. Io vi ringratio della molta corteſia voſtra.

FL. La prima coſa che vi hò da dire è,

Quanti, e de che ſorte cortelli, e forcine s'hanno da doperare nella profeſſione del Trenciante.

Li cortelli hanno da eſſer ſei,e le forcine cinque,& vn cucchiaro con manico lungo,e groſſo, e paletta più grande dell'ordinario, e per non confonderui,ve dirò che l'vno de cortelli hà da ſeruire ſolo per l'oſtriche, quale hà da eſſere lungo mezzo palmo,compartito in tre dita di taglio,& il reſto tutto manico,più preſto groſſo che altrimente, & il taglio eſſer dritto fino alla punta,la quale ſarà aguzza,e groſſa,il taglio della metà fino alla punta hà da tagliare,e dal mezzo in giù hà da eſſere rintuzzato,e groſſo.

GI. Hauerei caro ſapere (ſe ben queſto non m'importa) perche hà da eſſere co'l manico groſſo, la metà nel taglio rintuzzato, e la punta groſſa, & aguzza.

FL. Anzi vi è neceſſario il ſaperlo, perche poniamo caſo, che il voſtro padrone andaſſe in luogo fuora di Roma,doue non fuſſero ne di queſta, ne dell'altra ſorte di cortelli,che vi dirò,& il Credenziero, per qualche diſgratia haueſſe perduto li voſtri,come ne potreſte ordinare de gl'altri, ſe non ſapeſte in qual modo hanno da eſſere?

GI. Di-

GI. Dite il vero, e bisogn'anco darli il disegno à vn maestro che non habbi mai fatto de simili.

FL. Per tornar al nostro proposito, questo coltello per ostriche, hà d'hauere il manico grosso, acciò si facci d'esso buona presa, perche (douendo aprire vn'ostrica qual'è dura) non si suoltasse il cortello nella mano; il mezzo taglio rintuzzato, si fà acciò non vi tagliate le dita, douendo tener'esso cortello nel manico fin sul taglio grosso per dargli maggior forza; deue hauer anco grossa, & aguzza punta, aguzza acciò entri facilmente nella commessura dell'ostricha, e grossa acciò non si rompa per puoca cosa; auuertendoui che bisogna che sia vn cortello saldo, e grosso, vi dirò poi perche l'altra metà del cortello debba tagliare.

GI. Di questo cortello hò inteso benissimo, desidero sapere adesso de gli altri cinque, con le loro forcine.

FL. Vi dirò prima del coltello maggiore qual'io chiamarò il primo; questo hà da essere lungo vn palmo, & vn dito grosso, sottile, che si pieghi facilmente, il taglio dritto fino in punta, la quale debbia piegare vn puoco: il manico lungo quattro dita, & honestamente grosso. Il secondo coltello più curto del primo vn dito grosso: e così il terzo più curto del secondo: & il quarto più del terzo, con le lame à portione più stretta l'vna dell'altra, li manichi di questi tre saranno dell'istessa lunghezza del primo, mà di grossezza l'vno sotto l'altro; il quinto coltello, qual sarà il piccolo, deue essere più curto del quarto quattro dita, che venirà da mezzo palmo in circa, il manico più curto de gl'altri vn buon dito grosso: vogliano essere di buono acciaro, e fatti da buon maestro: io non sò se del modo che hanno da essere questi coltelli, mi hauete ben'inteso.

GI. Hò inteso benissimo, mà sariami caro sapere, come riescono meglio, ò manichi tondi, ò quadri, perche ne hò veduto di tutte due le sorti.

FL. Adesso la maggior parte de Trencianti l'vsano tondi, e d'osso negro, mà questo farete à vostro beneplacito, e secondo che meglio li maneggiarete; è ben'vero che quadri si tengono più fermi, e massime le forcine, pure in questo possete sodisfare à voi stesso. Ve dirò adesso delle forcine, le quali hanno da essere altretante, cioè cinque: la più grande, qual io chiamarò prima, deue esser lunga quanto il primo cortello, douendo hauere li branchi più longhi della metà d'essa forcina, due punta de dita, il manico deue essere la metà di ferro, e l'altra metà d'osso, & in questa metà honestamente grosso, per esser quella parte che s'hà da stringere con la mano: l'altra metà di sopra di ferro, sarà più sottile, e lauorato à faccie, le branchi vogliano essere tanto discosto l'vno dall'altro, quanto vi possa entrare la punta d'vn dito grosso.

GI. Di queste dita che voi me dite, io non sò de quali habbiano à essere, perche tale l'hà grosse, e tale sottili.

FL. Io non ve dico dita da facchino, ne tampoco de chi habbia il mal sottile, mà dita de vna mano ordinaria, douendo hauer risguardo alla portione d'ogni cosa: oltre de ciò deue esser senza macola nella congiontura delli branchi, perche altrimente con vn pezzo grosso di carne, ò gallo d'India si rom-

si romperia, ò torceria; la seconda sarà simile di longhezza alla prima, eccetto che li branchi più suelti, e poco più strettarella, li quali branchi dalla parte di dentro haueranno del rotondo, e non come l'altri quadri, perche douendo questa seruire per il capretto, e lepore, bisogna che sia tale; sotto di questa seconda forcina ve n'hà da esser tre, l'vna più curta dell'altra vn dito grosso, con egual portione de branchi, de manichi, di larghezza, e grossezza; & il cucchiaro hà da esser di manico lungo, e grosso, con la paletta molto più grande dell'ordinario.

GI. Hò inteso come deuono esser queste forcine, mi saria caro anco sapere,

Con quali forcine si deueno imbroccare galli d'India, capponi, & altre viuande.

FL. Ve dirò con le grandi, inforcare le cosse grosse: le piccole con le piccole: e le mezzane, con le mezzane: cioè vn buon pezzo de vitella, ò di vaccina, vn cicotto di castrato, ò di caprio, vn presutto, vn gallo d'India, vna grue, e cose simili, s'inforcaranno con la prima, che per esserno pezzi grossi, gran forcina gli bisogna: il capretto, e lepore, con la seconda che vi hò detto: li capponi, galline, fasani, pollanche d'India, e nostrane, con la terza forcina si douranno imbroccare: con la quarta: li piccioni, pollastri, starne, cotornice, & vcellami simili: con la piccola, & vltima, non solo tutte le sorte de frutti, mà ancora quaglie, tordi, grauoli, tortore, & altri simili.

GI. Se mancasse dunque vna di queste forcine, non se potria trenciare vna di quelle cose che deuono esser'inforcate con quella.

FL. Dunque se mancassero tutte, non se potria mangiare: si dà l'offitio, e non la discretione: se vi mancarà la prima forcina, seruiteui della seconda, se la seconda adoprarete la prima, e se non hauete la terza, potrete seruirui della seconda: e se la quarta della terza: queste sono cose che facilmente ponno farsi, e senza scrupolo di honore, perche che importa trenciar vn frutto con la quarta forcina, & vn piccione con la quinta, purche stia bene il seruitio? queste sono cose che si rimettono al giuditio del Trenciante, qual saprà ben prouederssi se li mancarà qualche pezzo.

GI. Io credo che la forcina del capretto si potrà in vn bisogno adoprare in vn gallo d'India, e quella per il cappone, à piccioni: & alle starne, quella delli frutti: mà quello che io dubitauo era, che ogni forcina, douesse hauere li suoi pezzi terminati, e senza essere reputato ignorante, non si potesse con quella dell'vno, inforcare il pezzo dell'altra.

FL. Ignorante saria quello che dicesse, che così douessi essere, perche (purche si faccia bene il seruitio) che importa se sarà fatto più con vna, che con vn'altra forcina? vergogna saria quando li coltelli, ò forcine non fussero ben nette, e lustre, e di questo ne auuertirete spesso, e secondo il bisogno il Credentiero, del quale è carico particolare, e deue tenerli lucenti, e che taglino: ne sarà fuor di proposito inanzi che si venga all'hora del seruire, che voi li diate vn'occhiata, e vedere (prouando sopra l'ogna) se li coltelli tagliano, perche in questo consiste tutto il seruitio del Trenciante.

ſeruiti,e fannoſi ſeruire all'vſo della corte Romana.

GI. Certo mi penſo,che non vi ſia il più bello, ne più polito ſeruir di queſto.

FL. In queſto propoſito ve nè dirò vn'altra volta, poi che hò veduto le più gran porcarie,e goffarie, che ſi poſſono imaginare: retornando à quello che hò comintiato à dirui, come s'hà da parecchiare il ſeruitio delli coltelli, dico habbiate vn piatto capace, e ſopra quello mettete vn touagliolo piegato in quadro,che ſia tanto largo,quanto copra il piatto, habbiate poi vna ſaliera grande,che habbi del lungo, piena di ſale, il quale non ve ſia calcato dentro, e la metterete ſopra il touagliolo, nel mezzo del piatto, habbiate li cinque coltelli ſopradetti,e ſe in tauola vi ſaranno oſtriche chiuſe,mettereui ancora il ſeſto, e queſti coltelli ponetelì alla ſiniſtra parte della ſaliera, l'vno preſſo l'altro,e le forcine alla deſtra di eſſa co'l medeſimo ordine delli coltelli.

GI. Qual'è la parte deſtra,e ſiniſtra,che dite della ſaliera?

FL. Ve ne accorgerete voi ſteſſo,qual ſarà l'vna,e l'altra,douendo in vn'iſteſſo tempo pigliar il coltello con la voſtra deſtra, e la forcina con la ſiniſtra mano,in modo che non habbiate à incrociar le braccia.

GI. Io vi hò inteſo adeſſo beniſſimo,deſidero che ſeguitiate.

FL. Come hauete poſto il touagliolo, la ſaliera, e coltelli ſopra il piatto, vi metterete ancora vn cucchiaro d'argento, qual doueria eſſere fatto à poſta à queſto ſeruitio vn puoco più grande dell'ordinario, douendo con queſto diuidere molte viuande,come vi dirò quando ſarà il tempo.

GI. Da qual qarte hauerò da mettere queſto cucchiaro?

FL. Doue parerà à voi,purche non vi dia diſturbo nel prender li coltelli, ò le forcine: fatto queſto diſtenderete ſopra il capo della tauola, vn touagliolo, qual ſia più della metà ſopra la tauola, e che il reſtante pendi al baſſo verſo di voi, ſotto del quale vi metterete vn'altro touagliolo per punta, che debba pendere giù tutto,qual'hauerà da ſeruire per nettare li coltelli,e forcine: ſopradetto touagliolo diſteſo, vi metterete il piatto con il ſeruitio delli coltelli, coprendo la ſaliera con vn tondo, ſopra del quale ſi deſtenderà vn bel touagliolo per coperta,e dall'vna, e l'altra banda d'eſſo ſeruitio, vi metterete due monti di tondi per poter ſeruire.

GI. Quel touagliolo, che ſarà poſto per punta nel capo della tauola, che penderà giù,ſarà quello,co'l quale mi debbo anco nettar le mani?

FL. Di quel touagliolo non ve ne ſeruite ad altro, che di nettar li coltelli, e forcine,e per tenere l'oſtriche in mano (come vi dirò quando ſarà il tempo) il touagliolo, colquale vi hauerete à nettar le mani, vi hò detto, che ſarà quello,che hauerete ſopra la ſpalla,ò ſopra il braccio,il quale al preſente copre il voſtro ſeruitio, che quando vorrete cominciare à ſeruire, ve lo buttarete ſopra la ſpalla, ò braccio ſiniſtro, mà in ſpalla, è più commodo, e con queſto (come ve hò già detto) non ci nettate li coltelli in modo alcuno,perche l'altro giorno veddi ad vn famoſo Trenciante, che ſeruì à quattro Prencipi à vn paſto (de cui non farò il nome per buon riſpetto) vno ſopra la ſpalla,che era coſa molto ſporca,e brutta da vedere.

GI. Se

GI. Se ben questo non è carico del Trenciante dell'accommodare il suo seruitio, nondimeno mi è stato caro il saperlo.

FL. Anzi è necessario saper questi particolari che vi hò detto, perche se bene sono dell'officio del Credenziero, è bisogno, che'l Trenciante lo sappia, perche occorre alle volte, che non hauerà persona, che lo sappia fare, & è necessario, che egli dia ordine alli fatti suoi.

GI. Io me vi sento molto obligato, perche vedo, che m'insegnate con tant'amore come se io fusse vostro fratello, perilche non sò quello mi debba fare per sciormi dall'obligo.

FL. Non accadeno meco queste parole, perche sapete, che vi sono amico, e più affittionato, che fratello, e vorrei potere con vna parola sola insegnarui il tutto, che per contracambio non vorrei altro da voi, che le parole hauessero fatto frutto. Venirò adesso à dirui

Come si deue principiare il seruitio del Trenciante.

Poco prima, che lo Scalco facci portar in tauola, andarete alla credenza, e fateui dare la posata del vostro padrone, la quale metterete à suo luogo, e farete mettere il seruitio delli coltelli in capo la tauola, questo hauerete da fare, quando però il padrone sia Prencipe, mà se sarà altra sorte di persona, fate che il Credenziero ponga in tauola la sua posata.

GI. S'el padrone sedesse egli in capo la tauola, doue farò mettere il mio seruitio?

FL. Fatelo porre alla sua banda sinistra, perche meglio lo potrete seruire con la vostra destra, e se in quel luogo vi fusse qualche conuitato, poneteui all'altro più sotto, auuertite non tanto lontano, che non possiate giongere, e seruire il vostro padrone: questo ve l'hò detto sè per caso, mà vostro luogo hauerà da essere, ò la testa della tauola, ouero all'inqontro del vostro Signore.

GI. Io hò veduto la maggior parte in capo della tauola.

FL. Questo è l'ordinario luogo, e più vsato, perche de qui si dominia meglio la tauola, di quello che si faria dalla banda. Poste che saranno in tauola le prime viuande (se'l vostro padrone vorrà la credenza) se scopriranno tutte, e fatela fare senza rispetto da quelli, che l'haueranno portate in tauola.

GI. Come si farà questa credenza?

FL. Hauete da sapere, che co'l vostro seruitio delli coltelli, si ponerà anco in vn tondo vn pane tagliato à fette quadre longhe, e grosse vn dito, e con vna d'esse inforcata con la vostra forcina piccola, toccarete due, ò tre viuande, e quella darete à chi quelle hauerà portate, e così farete dell'altre viuande, & anco della seconda portata, e di tutto quello venirà in tauola, facendola anco voi delli vostri coltelli.

GI. Questa credenza è solita à farsi qualche volta, ò pure continuamente.

FL. Il farla si rimette alla volontà del padrone, perche se egli vorrà che si sia fatta, è necessario farla continuamente, mà cattiuo segno è per il seruitore quando il suo Signor vuol credenza, perche dà ad intendere che si fida

puo-

seruiti, e fannosi seruire all'vso della corte Romana.

GI. Certo mi penso, che non vi sia il più bello, ne più polito seruir di questo.

FL. In questo proposito ve nè dirò vn'altra volta, poi che hò veduto le più gran porcarie, e goffarie, che si possono imaginare: retornando à quello che hò comintiato à dirui, come s'hà da parecchiare il seruitio delli coltelli, dico habbiate vn piatto capace, e sopra quello mettete vn touagliolo piegato in quadro, che sia tanto largo, quanto copra il piatto, habbiate poi vna saliera grande, che habbi del lungo, piena di sale, il quale non ve sia calcato dentro, e la metterete sopra il touagliolo, nel mezzo del piatto, habbiate li cinque coltelli sopradetti, e se in tauola vi saranno ostriche chiuse, mettereui ancora il sesto, e questi coltelli ponetelli alla sinistra parte della saliera, l'vno presso l'altro, e le forcine alla destra di essa co'l medesimo ordine delli coltelli.

GI. Qual'è la parte destra, e sinistra, che dite della saliera?

FL. Ve ne accorgerete voi stesso, qual sarà l'vna, e l'altra, douendo in vn'istesso tempo pigliar il coltello con la vostra destra, e la forcina con la sinistra mano, in modo che non habbiate à incrociar le braccia.

GI. Io vi hò inteso adesso benissimo, desidero che seguitiate.

FL. Come hauete posto il touagliolo, la saliera, e coltelli sopra il piatto, vi metterete ancora vn cucchiaro d'argento, qual doueria essere fatto à posta à questo seruitio vn puoco più grande dell'ordinario, douendo con questo diuidere molte viuande, come vi dirò quando sarà il tempo.

GI. Da qual qarte hauerò da mettere questo cucchiaro?

FL. Doue parerà à voi, purche non vi dia disturbo nel prender li coltelli, ò le forcine: fatto questo distenderete sopra il capo della tauola, vn touagliolo, qual sia più della metà sopra la tauola, e che il restante pendi al basso verso di voi, sotto del quale vi metterete vn'altro touagliolo per punta, che debba pendere giù tutto, qual'hauerà da seruire per nettare li coltelli, e forcine: sopradetto touagliolo disteso, vi metterete il piatto con il seruitio delli coltelli, coprendo la saliera con vn tondo, sopra del quale si destenderà vn bel touagliolo per coperta, e dall'vna, e l'altra banda d'esso seruitio, vi metterete due monti di tondi per poter seruire.

GI. Quel touagliolo, che sarà posto per punta nel capo della tauola, che penderà giù, sarà quello, co'l quale mi debbo anco nettar le mani?

FL. Di quel touagliolo non ve ne seruite ad altro, che di nettar li coltelli, e forcine, e per tenere l'ostriche in mano (come vi dirò quando sarà il tempo) il touagliolo, col quale vi hauerete à nettar le mani, vi hò detto, che sarà quello, che hauerete sopra la spalla, ò sopra il braccio, il quale al presente copre il vostro seruitio, che quando vorrete cominciare à seruire, ve lo buttarete sopra la spalla, ò braccio sinistro, mà in spalla, è più commodo, e con questo (come ve hò già detto) non ci nettate li coltelli in modo alcuno, perche l'altro giorno veddi ad vn famoso Trenciante, che seruì à quattro Prencipi à vn pasto (de cui non farò il nome per buon rispetto) vno sopra la spalla, che era cosa molto sporca, e brutta da vedere.

GI. Se ben questo non è carico del Trenciante dell'accommodare il suo seruitio, nondimeno mi è stato caro il saperlo.

FL. Anzi è necessario saper questi particolari che vi hò detto, perche se bene sono dell'officio del Credenziero, è bisogno, che'l Trenciante lo sappia, perche occorre alle volte, che non hauerà persona, che lo sappia fare, & è necessario, che egli dia ordine alli fatti suoi.

GI. Io me vi sento molto obligato, perche vedo, che m'insegnate con tant'amore come se io fusse vostro fratello, perilche non sò quello mi debba fare per sciormi dall'obligo.

FL. Non accadeno meco queste parole, perche sapete, che vi sono amico, e più affittionato, che fratello, e vorrei potere con vna parola sola insegnarui il tutto, che per contracambio non vorrei altro da voi, che le parole hauessero fatto frutto. Venirò adesso à dirui

Come si deue principiare il seruitio del Trenciante.

Poco prima, che lo Scalco facci portar in tauola, andarete alla credenza, o fateui dare la posata del vostro padrone, la quale metterete à suo luogo, e farete mettere il seruitio delli coltelli in capo la tauola, questo hauerete da fare, quando però il padrone sia Prencipe, mà se sarà altra sorte di persona, fate che il Credenziero ponga in tauola la sua posata.

GI. S'el padrone sedesse egli in capo la tauola, doue farò mettere il mio seruitio?

FL. Fatelo porre alla sua banda sinistra, perche meglio lo potrete seruire con la vostra destra, e se in quel luogo vi fusse qualche conuitato, poneteui all'altro più sotto auuertēdo non tanto lontano, che non possiate giongere, e seruire il vostro padrone: questo ve l'hò detto sù per caso, mà vostro luogo hauerà da essere, ò la testa della tauola, ouero all'inqontro del vostro Signore.

GI. Io hò veduto la maggior parte in capo della tauola.

FL. Questo è l'ordinario luogo, e più vsato, perche de quì si dominia meglio la tauola, di quello che si faria dalla banda. Poste che saranno in tauola le prime viuande (se'l vostro padrone vorrà la credenza) se scopriranno tutte, e fatela fare senza rispetto da quelli, che l'haueranno portate in tauola.

GI. Come si farà questa credenza?

FL. Hauete da sapere, che co'l vostro seruitio delli coltelli, si ponerà anco in vn tondo vn pane tagliato à fette quadre longhe, e grosse vn dito, e con vna d'esse inforcata con la vostra forcina piccola, toccarete due, ò tre viuande, e quella darete à chi quelle hauerà portate, e così farete dell'altre viuande, & anco della seconda portata, e di tutto quello venirà in tauola, facendola anco voi delli vostri coltelli.

GI. Questa credenza è solita à farsi qualche volta, ò pure continuamente.

FL. Il farla si rimette alla volontà del padrone, perche se egli vorrà che li sia fatta, è necessario farla continuamente; mà cattiuo segno è per il seruitore quando il suo Signor vuol credenza, perche dà ad intendere che si fida puo-

seruiti,e fannosi seruire all'vso della corte Romana.

GI· Certo mi penso,che non vi sia il più bello, ne più polito seruir di questo.

FL. In questo proposito ve nè dirò vn'altra volta, poi che hò veduto le più gran porcarie,e goffarie, che si possono imaginare: retornando à quello che hò comintiato à dirui, come s'hà da parecchiare il seruitio delli coltelli, dico habbiate vn piatto capace, e sopra quello mettete vn touagliolo piegato in quadro,che sia tanto largo,quanto copra il piatto, habbiate poi vna saliera grande,che habbi del lungo, piena di sale, il quale non ve sia calcato dentro; e la metterete sopra il touagliolo, nel mezzo del piatto, habbiate li cinque coltelli sopradetti,e se in tauola vi saranno ostriche chiuse,mettereni ancora il sesto, e questi coltelli ponetelì alla finistra parte della saliera, l'vno presso l'altro,e le forcine alla destra di essa co'l medesimo ordine delli coltelli.

GI. Qual'è la parte destra,e finistra,che dite della saliera?

FL. Ve ne accorgerete voi stesso,qual sarà l'vna,e l'altra,douendo in vn'istesso tempo pigliar il coltello con la vostra destra, e la forcina con la finistra mano,in modo che non habbiate à incrociar le braccia.

GI. Io vi hò inteso adesso benissimo,desidero che seguitiate.

FL. Come hauete posto il touagliolo, la saliera, e coltelli sopra il piatto, vi metterete ancora vn cucchiaro d'argento, qual doueria essere fatto à posta à questo seruitio vn puoco più grande dell'ordinario, douendo con questo diuidere molte viuande,come vi dirò quando sarà il tempo.

GI. Da qual carte hauerò da mettere questo cucchiaro?

FL. Doue parerà à voi,purche non vi dia disturbo nel prender li coltelli, ò le forcine: fatto questo distenderete sopra il capo della tauola, vn touagliolo, qual sia più della metà sopra la tauola, e che il restante pendi al basso verso di voi, sotto del quale,vi metterete vn'altro touagliolo per punta, che debba pendere giù tutto,qual'hauerà da seruire,per nettare li coltelli,e forcine: sopradetto touagliolo distesò, vi metterete il piatto con il seruitio delli coltelli, coprendo la saliera con vn tondo, sopra del quale si destenderà vn bel touagliolo per coperta,e dall'vna, e l'altra banda d'esso seruitio, vi metterete due monti di tondi per poter seruire.

GI. Quel touagliolo, che sarà posto per punta nel capo della tauola, che penderà giù,sarà quello,co'l quale mi debbo anco nettar le mani?

FL. Di quel touagliolo non ve ne seruite ad altro, che di nettar li coltelli, e forcine,e per tenere l'ostriche in mano (come vi dirò quando sarà il tempo) il touagliolo, col quale vi hauerete à nettar le mani, vi hò detto, che sarà quello,che hauerete sopra la spalla,ò sopra il braccio,il quale al presente copre il vostro seruitio, che quando vorrete cominciare à seruire, ve lo buttarete sopra la spalla, ò braccio finistro, mà in spalla, è più commodo, e con questo (come ve hò già detto) non ci nettate li coltelli in modo alcuno,perche l'altro giorno veddi ad vn famoso Trenciante, che seruì à quattro Prencipi à vn pasto (de cui non farò il nome per buon rispetto) vno sopra la spalla,che era cosa molto sporca,e brutta da vedere.

G I. Se ben questo non è carico del Trenciante dell'accommodare il suo seruitio, nondimeno mi è stato caro il saperlo.

F L. Anzi è necessario saper questi particolari che vi hò detto, perche se bene sono dell'officio del Credenziero, è bisogno, che'l Trenciante lo sappia, perche occorre alle volte, che non hauerà persona, che lo sappia fare, & è necessario, che egli dia ordine alli fatti suoi.

G I. Io me vi sento molto obligato, perche vedo, che m'insegnate con tant'amore come se io fusse vostro fratello, perilche non sò quello mi debba fare per sciormi dall'obligo.

F L. Non accadeno meco queste parole, perche sapete, che vi sono amico, e più affittionato, che fratello, e vorrei potere con vna parola sola insegnarui il tutto, che per contracambio non vorrei altro da voi, che le parole haueßero fatto frutto. Venirò adesso à dirui

Come si deue principiare il seruitio del Trenciante.

Poco prima, che lo Scalco facci portar in tauola, andarete alla credenza, o fateui dare la posata del vostro padrone, la quale metterete à suo luogo, e farete mettere il seruitio delli coltelli in capo la tauola, questo hauerete da fare, quando però il padrone sia Prencipe, mà se sarà altra sorte di persona, fate che il Credenziero ponga in tauola la sua posata.

G I. S'el padrone sedesse egli in capo la tauola, doue farò mettere il mio seruitio?

F L. Fatelo porre alla sua banda sinistra, perche meglio lo potrete seruire con la vostra destra, e se in quel luogo vi fusse qualche conuitato, poneteui all'altro più sotto auuertite; non tanto lontano, che non possiate giongere, e seruire il vostro padrone: questo ve l'hò detto se per caso, mà vostro luogo hauerà da essere, ò la testa della tauola, ouero all'inqontro del vostro Signore.

G I. Io hò veduto la maggior parte in capo della tauola.

F L. Questo è l'ordinario luogo, e più vsato, perche de qui si dominia meglio la tauola, di quello che si faria dalla banda. Poste che saranno in tauola le prime viuande (se'l vostro padrone vorrà la credenza) se scopriranno tutte, e fatela fare senza rispetto da quelli, che l'haueranno portate in tauola.

G I. Come si farà questa credenza?

F L. Hauete da sapere, che co'l vostro seruitio delli coltelli, si ponerà anco in vn tondo vn pane tagliato à fette quadre longhe, e grosse vn dito, e con vna d'esse inforcata con la vostra forcina piccola, toccarete due, ò tre viuande, e quella darete à chi quelle hauerà portate, e cosi farete dell'altre viuande, & anco della seconda portata, e di tutto quello venirà in tauola, facendola anco voi delli vostri coltelli.

G I. Questa credenza è solita à farsi qualche volta, ò pure continuamente.

F L. Il farla sitimette alla volontà del padrone, perche se egli vorrà che li sia fatta, è necessario farla continuamente; mà cattiuo segno è per il seruitore quando il suo Signor vuol credenza, perche dà ad intendere che si fida

puo-

seruiti,e fannosi seruire all'vso della corte Romana.

GI. Certo mi penso,che non vi sia il più bello, ne più polito seruir di questo.

FL. In questo proposito ve nè dirò vn'altra volta, poi che hò veduto le più gran porcarie,e goffarie, che si possono imaginare: retornando à quello che hò comintiato à dirui, come s'hà da parecchiare il seruitio delli coltelli, dico habbiate vn piatto capace, e sopra quello mettete vn touagliolo piegato in quadro,che sia tanto largo,quanto copra il piatto, habbiate poi vna saliera grande,che habbi del lungo, piena di sale, il quale non ve sia calcato dentro; e la metterete sopra il touagliolo, nel mezzo del piatto, habbiate li cinque coltelli sopradetti,e se in tauola vi saranno ostriche chiuse,mettereui ancora il sesto, e questi coltelli ponetelì alla finistra parte della saliera, l'vno presso l'altro,e le forcine alla destra di essa co'l medesimo ordine delli coltelli.

GI. Qual'è la parte destra,e finistra,che dite della saliera?

FL. Ve ne accorgerete voi stesso,qual sarà l'vna,e l'altra,douendo in vn'istesso tempo pigliar il coltello con la vostra destra, e la forcina con la finistra mano,in modo che non habbiate à incrociar le braccia.

GI. Io vi hò inteso adesso benissimo,desidero che seguitiate.

FL. Come hauete posto il touagliolo, la saliera, e coltelli sopra il piatto, vi metterete ancora vn cucchiaro d'argento, qual doueria essere fatto à posta à questo seruitio vn puoco più grande dell'ordinario, douendo con questo diuidere molte viuande,come vi dirò quando sarà il tempo.

GI. Da qual qarte hauerò da mettere questo cucchiaro?

FL. Doue parerà à voi,purche non vi dia disturbo nel prender li coltelli, ò le forcine: fatto questo distenderete sopra il capo della tauola, vn touagliolo, qual sia più della metà sopra la tauola, e che il restante pendi al basso verso di voi, sotto del quale vi metterete vn'altro touagliolo per punta, che debba pendere giù tutto,qual'hauerà da seruire,per nettare li coltelli,e forcine: sopradetto touagliolo distesò, vi metterete il piatto con il seruitio delli coltelli, coprendo la saliera con vn tondo, sopra del quale si destenderà vn bel touagliolo per coperta,e dall'vna, e l'altra banda d'esso seruitio, vi metterete due monti di tondi per poter seruire.

GI. Quel touagliolo, che sarà posto per punta nel capo della tauola, che penderà giù,sarà quello,co'l quale mi debbo anco nettar le mani?

FL. Di quel touagliolo non ve ne seruite ad altro, che di nettar li coltelli, e forcine,e per tenere l'ostriche in mano (come vi dirò quando sarà il tempo) il touagliolo, colquale vi hauerete à nettar le mani, vi hò detto, che sarà quello,che hauerete sopra la spalla,ò sopra il braccio,il quale al presente copre il vostro seruitio, che quando vorrete cominciare à seruire, ve lo buttarete sopra la spalla, ò braccio finistro, mà in spalla, è più commodo, e con questo (come ve hò già detto) non ci nettate li coltelli in modo alcuno,perche l'altro giorno veddi ad vn famoso Trenciante, che seruì à quattro Prencipi à vn pasto (de cui non farò il nome per buon rispetto) vno sopra la spalla,che era cosa molto sporca,e brutta da vedere.

GI. Se ben questo non è carico del Trenciante dell'accommodare il suo seruitio, nondimeno mi è stato caro il saperlo.

FL. Anzi è necessario saper questi particolari che vi hò detto, perche se bene sono dell'offitio del Credenziero, è bisogno, che'l Trenciante lo sappia, perche occorre alle volte, che non hauerà persona, che lo sappia fare, & è necessario, che egli dia ordine alli fatti suoi.

GI. Io me vi sento molto obligato, perche vedo, che m'insegnate con tant'amore come se io fusse vostro fratello, perilche non sò quello mi debba fare per sciormi dall'obligo.

FL. Non accadeno meco queste parole, perche sapete, che vi sono amico, e più affittionato, che fratello, e vorrei potere con vna parola sola insegnarui il tutto, che per contracambio non vorrei altro da voi, che le parole hauessero fatto frutto. Venirò adesso à dirui

Come si deue principiare il seruitio del Trenciante.

Poco prima, che lo Scalco facci portar in tauola, andarete alla credenza, e fateui dare la posata del vostro padrone, la quale metterete à suo luogo, e farete mettere il seruitio delli coltelli in capo la tauola, questo hauerete da fare, quando però il padrone sia Prencipe, mà se sarà altra sorte di persona, fate che il Credenziero ponga in tauola la sua posata.

GI. S'el padrone sedesse egli in capo la tauola, doue farò mettere il mio seruitio?

FL. Fatelo porre alla sua banda sinistra, perche meglio lo potrete seruire con la vostra destra, e se in quel luogo vi fusse qualche conuitato, ponereui all'altro più sotto, auuertite; non tanto lontano, che non possiate giongere, e seruire il vostro padrone: questo ve l'hò detto se per caso, mà vostro luogo hauerà da essere, ò la testa della tauola, ouero all'incontro del vostro Signore.

GI. Io hò veduto la maggior parte in capo della tauola.

FL. Questo è l'ordinario luogo, e più vsato, perche de qui si dominia meglio la tauola, di quello che si faria dalla banda. Poste che saranno in tauola le prime viuande (se'l vostro padrone vorrà la credenza) se scopriranno tutte, e fatela fare senza rispetto da quelli, che l'haueranno portate in tauola.

GI. Come si farà questa credenza?

FL. Hauete da sapere, che co'l vostro seruitio delli coltelli, si ponerà anco in vn tondo vn pane tagliato à fette quadre longhe, e grosse vn dito, e con vna d'esse inforcata con la vostra forcina piccola, toccarete due, ò tre viuande, e quella darete à chi quelle hauerà portate, e così farete dell'altre viuande, & anco della seconda portata, e di tutto quello venirà in tauola, facendola anco voi delli vostri coltelli.

GI. Questa credenza è solita à farsi qualche volta, ò pure continuamente.

FL. Il farla si rimette alla volontà del padrone, perche se egli vorrà che si sia fatta, è necessario farla continuamente, mà cattiuo segno è per il seruitore quando il suo Signor vuol credenza, perche dà ad intendere che si fida

puo-

GI. Dite il vero, e bisogn'anco darli il disegno à vn maestro che non habbi mai fatto de simili.

FL. Per tornar al nostro proposito, questo coltello per ostriche, hà d'hauere il manico grosso, acciò si facci d'esso buona presa, perche (douendo aprire vn'ostrica qual'è dura) non si suoltasse il cortello nella mano; il mezzo taglio rintuzzato, si fà acciò non vi tagliate le dita, douendo tener'esso cortello nel manico fin sul taglio grosso per dargli maggior forza; deue hauer anco grossa, & aguzza punta, aguzza acciò entri facilmente nella commessura dell'ostricha, e grossa acciò non si rompa per puoca cosa; auuertendoui che bisogna che sia vn cortello saldo, e grosso, vi dirò poi perche l'altra metà del cortello debba tagliare.

GI. Di questo cortello hò inteso benissimo, desidero sapere adesso de gli altri cinque, con le loro forcine.

FL. Vi dirò prima del coltello maggiore qual'io chiamarò il primo; questo hà da essere lungo vn palmo, & vn dito grosso, sottile, che si pieghi facilmente, il taglio dritto fino in punta, la quale debbia piegare vn puoco: il manico lungo quattro dita, & honestamente grosso. Il secondo coltello più curto del primo vn dito grosso: e così il terzo più curto del secondo: & il quarto più del terzo, con le lame à portione più stretta l'vna dell'altra, li manichi di questi tre saranno dell'istessa lunghezza del primo, mà di grossezza l'vno sotto l'altro; il quinto coltello, qual sarà il piccolo, deue essere più curto del quarto quattro dita, che venirà da mezzo palmo in circa, il manico più curto de gl'altri vn buon dito grosso: vogliano essere di buono acciaro, e fatti da buon maestro: io non sò se del modo che hanno da essere questi coltelli, mi hauete ben'inteso.

GI. Hò inteso benissimo, mà sariami caro sapere, come riescono meglio, ò manichi tondi, ò quadri, perche ne hò veduto di tutte due le sorti.

FL. Adesso la maggior parte de Trencianti l'vsano tondi, e d'osso negro, mà questo farete à vostro beneplacito, e secondo che meglio li maneggiarete; è ben'vero che quadri si tengono più fermi, e massime le forcine, pure in questo possete sodisfare à voi stesso. Ve dirò adesso delle forcine, le quali hanno da essere altretante, cioè cinque: la più grande, qual io chiamarò prima, deue esser lunga quanto il primo cortello, douendo hauere li branchi più longhi della metà d'essa forcina, due punta de dita, il manico deue essere la metà di ferro, e l'altra metà d'osso, & in questa metà honestamente grosso, per esser quella parte che s'hà da stringere con la mano: l'altra metà di sopra di ferro, sarà più sottile, e lauorato à faccie, le branchi vogliano essere tanto discosto l'vno dall'altro, quanto vi possa entrare la punta d'vn dito grosso.

GI. Di queste dita che voi me dite, io non sò de quali habbiano à essere, perche tale l'hà grosse, e tale sottili.

FL. Io non ve dico dita da facchino, ne tampoco de chi habbia il mal sottile, mà dita de vna mano ordinaria, douendo hauer risguardo alla portione d'ogni cosa: oltre de ciò deue esser senza macola nella congiontura delli branchi, perche altrimente con vn pezzo grosso di carne, ò gallo d'India si rom-

si romperia, ò torceria; la seconda sarà simile di longhezza alla prima, eccetto che li branchi più suelti, e poco più strettarella, li quali branchi dalla parte di dentro haueranno del rotondo, e non come l'altri quadri, perche douendo questa seruire per il capretto, e lepore, bisogna che sia tale; sotto di questa seconda forcina ve n'hà da esser tre, l'vna più curta dell'altra vn dito grosso, con egual portione de branchi, de manichi, di larghezza, e grossezza; & il cucchiaro hà da esser di manico lungo, e grosso, con la paletta molto più grande dell'ordinario.

GI. Hò inteso come deuono esser queste forcine, mi saria caro anco sapere,

Con quali forcine si deueno imbroccare galli d'India, capponi, & altre viuande.

FL. Ve dirò con le grandi, inforcare le cosse grosse: le piccole con le piccole: e le mezzane, con le mezzane: cioè vn buon pezzo de vitella, ò di vaccina, vn cicotto di castrato, ò di caprio, vn presutto, vn gallo d'India, vna grue, e cose simili, s'inforcaranno con la prima, che per esserno pezzi grossi, gran forcina gli bisogna: il capretto, e lepore, con la seconda che vi hò detto; li capponi, galline, fasani, pollanche d'India, e nostrane, con la terza forcina si douranno imbroccare: con la quarta: li piccioni, pollastri, starne, cotornice, & vcellami simili: con la piccola, & vltima, non solo tutte le sorte de frutti, mà ancora quaglie, tordi, grauoli, tortore, & altri simili.

GI. Se mancasse dunque vna di queste forcine, non se potria trenciare vna di quelle cose che deuono esser'inforcate con quella.

FL. Dunque se mancassero tutte, non se potria mangiare: si dà l'officio, e non la discretione: se vi mancarà la prima forcina, seruiteui della seconda, se la seconda adoprarete la prima, e se non hauete la terza, potrete seruirui della seconda: e se la quarta della terza: queste sono cose che facilmente ponno farsi, e senza scrupolo di honore, perche che importa trenciar vn frutto con la quarta forcina, & vn piccione con la quinta, purche stia bene il seruitio? queste sono cose che si rimettono al giuditio del Trenciante, qual saprà ben prouedersi se li mancarà qualche pezzo.

GI. Io credo che la forcina del capretto si potrà in vn bisogno adoprare in vn gallo d'India, e quella per il cappone, à piccioni: & alle starne, quella delli frutti: mà quello che io dubitauo era, che ogni forcina, douesse hauere li suoi pezzi terminati, e senza essere reputato ignorante, non si potesse con quella dell'vno, inforcare il pezzo dell'altra.

FL. Ignorante saria quello che dicesse, che così douessi essere, perche (purche si faccia bene il seruitio) che importa se sarà fatto più con vna, che con vn'altra forcina? vergogna saria quando li coltelli, ò forcine non fussero ben nette, e lustre, e di questo ne auuertirete spesso, e secondo il bisogno il Credentiero, del quale è carico particolare, e deue tenerli lucenti, e che taglino: ne sarà fuor di proposito inanzi che si venga all'hora del seruire, che voi li diate vn'occhiata, e vedere (prouando sopra l'ogna) se li coltelli tagliano, perche in questo consiste tutto il seruitio del Trenciante.

G I. Io credo che sia gran dolore (seruendo) trouarsi in mano vn coltello che non tagli.

F L. Credetelo che fà dolore, e collera insieme; e tale che in quello istante si tacceria nelle coste al Credenziero: mà quello che voi hauete da fare, è di pregarlo che li faccia ben nettare, che paiano d'argento, e che non solo taglino, mà che radino si è possibile, che ben vorria esser disgratiato, che pregandolo voi, (oltre che è carico suo) non lo commandassi al suo garzone, e farglielo fare.

G I. Io credo, che con qualche presentuzzo, che si facesse à quel garzone, egli faria ciò che se volesse.

F L. Questa non è cattiua; che hoggi di li presenti corrompono il mondo, e fanno fare de brutte cose, non che quelle, alle quali la persona è obligata; in tale occasioni, poi non si deue guardare à certe miserie; le quali rileuano nulla, e fanno seruitio assai, se voi hauete il seruitore (come ve doueria esser concesso dal vostro Padrone) tenete voi li coltelli, & habbiate il carico d'essi, che in questo modo li farreste far lustri, e radenti quanto voi vorrete, ne hauerete causa dolerui d'alcuno.

G I. Certo sì, perche io v'haueria l'occhio spesso, e quando fusse poi al seruitio, non dubitarei di cattiuo coltello, mà quando io hauesse il seruitore che non sapesse.

A che modo si deue nettare li coltelli.

F L. Ve lo dirò, subito che hauerete finito il vostro seruitio, si deuono pigliare tutti li coltelli, e forcine, che haueranno toccato grasso, e se poneranno nell'acqua, che sia ben calda, e con vn straccio grosso si nettaranno tanto, che non resti vnto sopra essi, habbiate poi nella cassetta, doue si nettano li coltelli, di quella poluere de mattone sottile, e con quella sopra il trauerso d'essa cassetta fregarli molto bene (quelche ve dico delli coltelli, ve dico ancora delle forcine, alle quali si deue nettare ancora il manico, cioè la parte del ferro, e doue è lauorato, con vn legno fatto à posta, fregarli bene): lustrati li coltelli con questa poluere, habbisi di quella poluere di pietra da rotare, la quale casca con l'acqua dalle rote di questi rotatori, che vanno per Roma, la quale sia asciutta, e mettendola sopra il predetto trauerso, con questa se li darà il filo, tanto quanto parerà à voi, spingendo sempre il coltello col taglio all'indietro, e poi se li darà vna fregata sopra vn corame dal riuerso, che starà inchiodato sopra essa cassetta, à questo modo si faranno lustri, e belli, & auuertite che non bisogna mai farli toccare con cote, ò altre pietre d'aguzzare perche si guastariano.

H I. Se ci deue stare vn buon pezzo per nettare cinque coltelli, e cinque forcine.

F L. E cosa che si fà presto, ogni volta che saranno ben lauati dal grasso, perche se non saranno ben netti da esso, se ci starà il doppio. Questa poi è vna fattura, che ogni giorno si fà due volte, cioè dopò pranzo, e dopò cena, e poca cosa li mantiene netti, e taglienti: mà quando non s'adoprassero, bisogna riuede-

uederli spesso, e non lasciarli venir sopra la rugine, perche vna sola macchia che ve ne venga vna volta, non si può mai più leuare quel segno negro che vi resta.

GI. Io hò vn segreto eccellentissimo, che dopò saranno ben netti, vngeteli con quello, non li verrà mai ruggine, anco se toccassero l'acqua salsa.

FL. Haueria caro saperlo.

GI. Si piglia medolla di ceruo, e fassi dileguare adagio, poi ve si pone l'ottaua parte de zuccaro fino spoluerizzato, e s'incorporano, e freddo che sia, si vngerà sottilmente, e non solo è buono per li coltelli, e spade, mà ancora per corsaletti, & arme simili.

FL. Questo è segreto da soldati, & à me piace hauerlo imparato: questo segreto si darà alli coltelli, quando si ponessero in vna busta, mà tenendoli in vna scatola, li conseruarete dalla ruggine anco in vn'altro modo, cioè mettere in essa scatola calcina viua spoluerizzata (la quale tenendola all'humido vn giorno, si fà in poluere, ouero semmola per conseruar meglio li manichi, hora tenendo li coltelli sepolti in questa calcina, ouero semmola, non gli verrà mai ruggine sopra. Dopò che me hauete recordato la spada, non sarà fuor di proposito, che alla vostra, ò da viaggio, ò da Città, ve ci facciate far vn coltello, & vna forcina da trenciare, perche andando fuor di Roma col vostro Padrone, vi sarà moltocommodo per l'hostarie, auuertendoui che la forcina hauerà da essere vn puoco più stretta de branchi della terza che vi hò detto, perche hà da seruire in generale per capponi, piccioni, quaglie, & anco per la città, non vi sarà discaro l'hauerlo appresso, potendoui tornare molte volte à proposito.

GI. Credo certo, che me faria bisogno molte volte, & io li prometto di farli alla mia spada.

FL. Fatelo, che vedrete la commodità, che ne sentirete: in materia di questi coltelli da trenciare, è necessario sapere

In qual modo si parecchia il seruitio del Trenciante alla tauola.

Perche poniamo caso, che fuste in vn luogo doue non fusse Credentiero, ouero de tali, che non hauessero mai veduto de simili coltelli, ne forcine (come molti se ne trouano, con quali io molte volte mi sono ritrouato) e bisogno, che voi gl'insegnate in qual modo si deueno parecchiare.

GI. Io credo certo, che se non saranno Credenzieri vsi in questa corte, non sapranno quel che sia questa sorte di seruitio.

FL. Questo è certo, e ciò nasce, perche non ve si vsa Trenciante nel modo che si fà in Roma, ne in Francia, ne in Spagna, ne per tutta la Germania, e dirò anco, ne per l'Italia (eccettuandone però da questa, li Prencipi, quali sono seruiti, e fannosi seruire, come si conuiene, mà per l'altre parti già dette, e le più lontane ancora, è differentissimo questo modo di seruire da quello, leuãdone però le corti de Cardinali, Legati, Nuntij, e simili Prelati, quali parteno di Romà, con le corti loro ben finite d'ogn'offitiali, che vogliano essere

seruiti,e fannosi seruire all'vso della corte Romana.

GI. Certo mi penso,che non vi sia il più bello, ne più polito seruir di questo.

FL. In questo proposito ve nè dirò vn'altra volta, poi che hò veduto le più gran porcarie,e goffarie, che si possono imaginare: retornando à quello che hò comintiato à dirui, come s'hà da parecchiare il seruitio delli coltelli, dico habbiate vn piatto capace, e sopra quello mettete vn touagliolo piegato in quadro,che sia tanto largo,quanto copra il piatto, habbiate poi vna saliera grande,che habbi del lungo, piena di sale, il quale non ve sia calcato dentro; e la metterete sopra il touagliolo, nel mezzo del piatto, habbiate li cinque coltelli sopradetti,e se in tauola vi saranno ostriche chiuse,metterenii ancora il sesto, e questi coltelli poneteli alla finistra parte della saliera, l'vno presso l'altro,e le forcine alla destra di essa co'l medesimo ordine delli coltelli.

GI. Qual'è la parte destra,e finistra,che dite della saliera?

FL. Ve ne accorgerete voi stesso,qual sarà l'vna,e l'altra,douendo in vn'istesso tempo pigliar il coltello con la vostra destra, e la forcina con la finistra mano,in modo che non habbiate à incrociar le braccia.

GI. Io vi hò inteso adesso benissimo,desidero che seguitiate.

FL. Come hauete posto il touagliolo, la saliera, e coltelli sopra il piatto, vi metterete ancora vn cucchiaro d' argento, qual doueria essere fatto à posta à questo seruitio vn puoco più grande dell'ordinario, douendo con questo diuidere molte viuande,come vi dirò quando sarà il tempo.

GI. Da qual parte hauerò da mettere questo cucchiaro?

FL. Doue parerà à voi,purche non vi dia disturbo nel prender li coltelli, ò le forcine: fatto questo distenderete sopra il capo della tauola,vn touagliolo, qual sia più della metà sopra la tauola, e che il restante pendi al basso verso di voi, sotto del quale vi metterete vn'altro touagliolo per punta, che debba pendere giù tutto,qual'hauerà da seruire per nettare li coltelli,e forcine: sopradetto touagliolo disteso, vi metterete il piatto con il seruitio delli coltelli, coprendo la saliera con vn tondo, sopra del quale si destenderà vn bel touagliolo per coperta,e dall'vna, e l'altra banda d'esso seruitio, vi metterete due monti di tondi per poter seruire.

GI. Quel touagliolo, che sarà posto per punta nel capo della tauola, che penderà giù,sarà quello,co'l quale mi debbo anco nettar le mani?

FL. Di quel touagliolo non ve ne seruite ad altro, che di nettar li coltelli, e forcine,e per tenere l'ostriche in mano (come vi dirò quando sarà il tempo) il touagliolo, colquale vi hauerete à nettar le mani, vi hò detto, che sarà quello,che hauerete sopra la spalla,ò sopra il braccio,il quale al presente copre il vostro seruitio, che quando vorrete cominciare à seruire, ve lo buttarete sopra la spalla, ò braccio finistro, mà in spalla, è più commodo, e con questo (come ve hò già detto) non ci nettate li coltelli in modo alcuno,perche l'altro giorno veddi ad vn famoso Trenciante, che serui à quattro Prencipi à vn pasto (de cui non farò il nome per buon rispetto) vno sopra la spalla,che era cosa molto sporca,e brutta da vedere.

GI. Se ben questo non è carico del Trenciante dell'accommodare il suo seruitio, nondimeno mi è stato caro il saperlo.

FL. Anzi è necessario saper questi particolari che vi hò detto, perche se bene sono dell'offitio del Credenziero, è bisogno, che'l Trenciante lo sappia, perche occorre alle volte, che non hauerà persona, che lo sappia fare, & è necessario, che egli dia ordine alli fatti suoi.

GI. Io me vi sento molto obligato, perche vedo, che m'insegnate con tant'amore come se io fusse vostro fratello, perilche non sò quello mi debba fare per sciormi dall'obligo.

FL. Non accadeno meco queste parole, perche sapete, che vi sono amico, e più affittionato, che fratello, e vorrei potere con vna parola sola insegnarui il tutto, che per contracambio non vorrei altro da voi, che le parole hauessero fatto frutto. Venirò adesso à dirui

Come si deue principiare il seruitio del Trenciante.

Poco prima, che lo Scalco facci portar in tauola, andarete alla credenza, e fateui dare la posata del vostro padrone, la quale metterete à suo luogo, e farete mettere il seruitio delli coltelli in capo la tauola, questo hauerete da fare, quando però il padrone sia Prencipe, mà se sarà altra sorte di persona, fate che il Credenziero ponga in tauola la sua posata.

GI. S'el padrone sedesse egli in capo la tauola, doue farò mettere il mio seruitio?

FL. Fatelo porre alla sua banda sinistra, perche meglio lo potrete seruire con la vostra destra, e se in quel luogo vi fusse qualche conuitato, poneteui all'altro più sotto, auuertite non tanto lontano, che non possiate giongere, e seruire il vostro padrone: questo ve l'hò detto se per caso, mà vostro luogo hauerà da essere, ò la testa della tauola, ouero all'incontro del vostro Signore.

GI. Io hò veduto la maggior parte in capo della tauola.

FL. Questo è l'ordinario luogo, e più vsato, perche de qui si dominia meglio la tauola, di quello che si faria dalla banda. Poste che saranno in tauola le prime viuande (se'l vostro padrone vorrà la credenza) se scopriranno tutte, e fatela fare senza rispetto da quelli, che l'haueranno portate in tauola.

GI. Come si farà questa credenza?

FL. Hauete da sapere, che co'l vostro seruitio delli coltelli, si ponerà anco in vn tondo vn pane tagliato à fette quadre longhe, e grosse vn dito, e con vna d'esse inforcata con la vostra forcina piccola, toccarete due, ò tre viuande, e quella darete à chi quelle hauerà portate, e così farete dell'altre viuande, & anco della seconda portata, e di tutto quello venirà in tauola, facendola anco voi delli vostri coltelli.

GI. Questa credenza è solita à farsi qualche volta, ò pure continuamente.

FL. Il farla si rimette alla volontà del padrone, perche se egli vorrà che si sia fatta, è necessario farla continuamente, mà cattiuo segno è per il seruitore quando il suo Signor vuol credenza, perche dà ad intendere che si fida

puoco d'esso.

GI. Credo, che questi poi se lo reputano à ingiuria il vedersi suspetti dal padrone.

FL. Se stasse à me, darei ben ricordo tale alli padroni, che potriano fidarsi, e viuer senza sospetto de seruitori.

GI. Questo saria buon ricordo, perche loro stariano con l'animo quieto; e li seruitori seruiriano allegramente, ne hauеriano disgusto per l'animo del padrone. Mà che ricordo è questo, se si può dire?

FL. Il ricordo è, che debbano dare tal trattenimento, e talmente trattare li suoi officiali della bocca, come Scalco, Coppiere, e Trenciante, che essi non habbino bisogno di quello d'altrui, perche dando loro buona prouigioni, e benefitij, e facendoli buona ciera, non saranno mai corrotti da loro nemici in danno de loro padroni, dal quale conosceranno ciò che posseggono, eccetto se non fusse qualch' inimico d'Iddio, auaro, e disconoscente, ilche non può essere, perche per tale saria stato conosciuto per l'inanzi, e perciò non saria peruenuto à quest'offitio.

GI. Dite benissimo, e certo che tali officiali doueriano esser accarezzati, e grossamente remunerati, poi che nelle loro mani è la vita del padrone, e quelli, che non lo fanno, non l'intendono.

FL. Questo l'hò detto acciò si douessero trattar meglio li Trencianti di quello, che sono trattati; mà con tutto ciò, se bene il Trenciante non hauesse, nè che potesse sperare cos'alcuna dal padrone, non solo deue esser fidele, mà l'istessa fedeltà, se bene fusse pouero, e mendico, perche questo si ricerca in questa honoratissima professione, e questo si conuiene al Trenciante.

GI. Credo, che questa credenza si facci fare più per ceremonia, che per timore, perche non credo, che vn Signore, ò vn Prencipe, dia carico tale à persona, della quale non se ne possi fidare.

FL. Si fà per grandezza, per osseruare l'vso antico, & anco per suspetto, questo non hauemo noi à penetrare, basta che vi hò detto in che modo si fà la credenza, facendola in publico, mà l'ordinario del fare questa credenza alle corti de Prencipi d'Italia: lo Scalco se la fà egli far in cocina dal Cuoco de tutte le viuande per la bocca del Prencipe, le quali portate, che saranno in tauola, voi poi farete quello, che vi hò detto, qual (come vi dico) si fà solo per grandezza: al Papa viene anco fatta la credenza dal Scalco, portate che sono le viuande alla credenza, cioè dando il pane à quelli, che l'hanno portate di cocina. Di questa credenza voi hauete d'hauer puoco fastidio, essendo che l'opera vostra non si fà per altro, che per grandezza, la qual fatta che sia, si deuono recoprire le viuande, e voi non partirui mai dalla loro presenza. Data, che sarà l'acqua alle mani al padrone, voi con la berretta in mano li farete riuerenza, e ricoprendoui, scoprirete la sua posata, & il vostro seruitio, ponendoui il touagliolo (del quale era coperto) sopra la spalla manca, e spingerete il seruitio delli coltelli alla vostra banda destra, e li rondi alla sinistra, e ciò fatto, cominciarete à trenciare di quello, che conoscerete, che sia di gusto al vostro Signore, e che lo Scalco hauerà comman-

man-

l mandato, auuertendo di non metter le mani in cosa alcuna, s'egli non hauerà detto.

G I. Hauerei caro saper perche causa, se è cosi ordinario, e se si costuma che

Non si debba trenciare saluo le viuande, che lo Scalco commanderà.

F L. Questo è solito, questo è il douere, e questa è la causa, perche lo Scalco è quello che commanda alla tauola, è padrone d'essa, è quello, che ordina le viuande, e quello, che dispone d'esse, egli sà quale siano le buone, e quali migliore, e sà ancora quello che deue esser lassato intatto per la tauola de Gentilhuomini, acciò (facendo honore al suo padrone) siano ben trattati, e massime essendoui forastieri, e perciò deue egli commandare.

G I. Io mi credeuo, che il Trenciante potessi trenciare, e metter le mani in tutto quello, che li piacesse, e che potessi, e che douessi commandare in questo seruitio.

F L. Hauete preso errore; Io sò d'vn Scalco, che volendo far vna burla, haueua fatto far vn pasticcio pieno di semmola, il quale inauuertentemente fù posto in tauola ad vn conuito per vno de buoni, non hauendo il Cuoco fattoli segnale, come saria stato bene, e bello, e come honoreuole se'l Trenciante l'hauesse aperto?

G I. O che vergogna saria stata.

F L. E però bisogna che il Trenciante in questo seruitio stia all'obidienza del Scalco, e non facci se non quel tanto, che egli commanderà.

G I. Queste sono raggioni, che mi satisfano, e mi paibno assai conuenienti, e per quel che vedo in tutti li officij, gli ordini sono necessarij.

F L. Doue non è ordine, vi è confusione, la quale se fusse in queste sorte de carrichi, si faria vergogna à se stesso, & al padrone insieme; hora vi torno à redire, che in tutto il tempo che seruirete, trenciate di quello, che sarà ordinato dal Scalco, fino che ve siano viuande in tauola, le quali saranno da voi trenciate, come vi dirò poi. Adesso ve dirò d'alcuni

Documenti, appartenenti al Trenciante.

che vno trà gli altri è questo, che mentre starete alla presenza delle viuande, ouero, che le seruirete, non stranutiate, nè tossiate, perche se bene non è, nondimeno si può suspettare, che al meno ne sia scintellato qualche sporchezza sopra esse viuande, e se si mangeranno delle à voi più vicine, si farà con cattiuo stomacho.

G I. Come mi potrò tenere se mi verrà voglia dell'vno de due, e che io habbia vn cappone sopra la forcina, che io non starnuti, ò tossi?

F L. Non ve dico io, che non si debba fare nè l'vno, nè l'altro, perche si tratta dell'impossibile: quando ve venirà queste sorti d'occasioni, e che non le possiate schiuare, tirateui vn passo indietro, voltandoui dall'altra parte: farete quello sarà necessario, con manco strepito, che potrete, che hò sentito alle volte alcuni, che con vn starnuto rimbombano tutta la casa, e se de

ciò

ciò ve ne verrà voglia, quando voi trenciarete, posarete giù la forcina, e nel modo che vi hò detto farete il vostro bisogno.

GI. Questa è buona creanza, e ciò deueno fare ancora li circonstanti al mio parere.

FL. Oltre di ciò hauerete d'auuertire, che nel trenciare, non dobbiate battere il coltello sopra il pezzo che hauete nella forcina, come se fuste macellaro, perche è impossibile, che in quel pestare non salti del grasso à chi vi sarà vicino, io sò che vn Prencipe delli buoni di questa corte, del quale non voglio dire il nome per non palesare il Trenciante, che sentendosi spruzzare del grasso nel viso, vedendo che batteua co'l coltello, gli disse, che cosa fai bestia: e però bisogna, che la persona vadi molto considerato, se non vuole de questi cappelli.

GI. Certo che se lo meritò, perche doueua lauorare in modo, che non dasse occasione al padrone di dolersi.

FL. Ogni volta che hauerete fornito d'empire il tondo di quello, che parerà à voi, hauerete da pigliare del sale con la punta del coltello, che hauerete in mano, e con gratia alzando il coltello, lo farrete cadere sopra l'orlo del tondo, auuertendo, che non vadi sopra la robba trenciata. Vi dissi, che il sale non deue esser calcato nella saliera, perche se ciò fusse, lo pigliareste attaccato: oltre del sale, se saranno viuande à rosto metteteui ancora il melangolo, ò limoncello, ò di quello, che lo Scalco l'hauerà fatte seruire. Fornito, che sia esso tondo, commandarete à chi si deue porre inanzi, alli doi primi potrete voi appresentarli il tondo, perche vi sono appresso, & auuertite nel commandare à chi si deuono dare, perche douete osseruare l'ordine della precedenza, nel modo, che sedono alla tauola.

GI. Chi saranno quelli, che dite, che hanno da portare questi tondi à quelli, che mangiano alla tauola?

FL. Vi dirò, voi hauete d'hauer due, l'vno alla destra, e l'altro alla sinistra vostra, e fornito, che hauerete il tondo, ogn'vno d'essi deue pigliare quello, che è della sua parte, e portarlo à quello, che siede dalla sua banda, e nel luogo di quello, che vi lieua deue appresentarui vn'altro tondo netto, acciò non perdiate tempo, e far questo fino che hauerete dato fine al seruitio, tenendo sempre in aere quello de che seruirete.

GI. Se io potessi giongere, & appresentar'il tondo à tutti, non se potria fare?

FL Si potria, purche si giongesse commodamente, senza posar la forcina, il che non può essere; Alli due primi (come vi hò detto) si può bene senza incommodo; mà auuertite, che pigliando il tondo con la mano del coltello, non andate con la punta al petto del vostro padrone.

GI. Si posarà dunque il coltello per pigliar'il tondo.

FL. Io non dico in questo modo, perche perdereste troppo tempo nel metter giù il coltello, nel sporger il tondo, e nel repigliar il coltello.

GI. Che s'hauerà dunque da fare?

FL. Come hauete posto il sale, e quello, che và sopra il tondo, voltarete la punta del coltello verso voi, & in vn'istesso tempo pigliarete il tondo, & appre-

ciò

apprefentatelo; e nel ritorno della mano riuoltate la punta in alto, che à questo modo non perderete punto di tempo. Hò veduto vno, che sporgendo vn tondo con la punta del coltello innãzi à vn conuitato, che sedeua al primo luogo, lo ferì malamente, perche egli per creanza volse subbito sporger la mano per pigliarlo, che poi la diede nel coltello.

GI. Quello doueua lassar far l'offitio al Trenciante, e non sporger'egli la mano, che ben sapeua, che quel tondo doueua esser posto innanzi d'esso.

FL. Non doueua certo, perche pare vna ingordigia di voler presto hauer quel tondo, mà con tutto ciò bisogna euitare certi inconuenienti, che potriano succedere, e tanto più, quanto il seruitio si fà così presto.

GI. A quante persone s'hauerà da trenciare à vna tauola?

FL. Hauerete da seruire vn piatto, che saranno quattro, ò sei, e forse ancor'otto persone, secondo che lo Scalco hauerà ordinato, e quando sarà vna tauola de molti piatti, vi saranno anco molti Trencianti, perch'ogni piatto hà d'hauer il suo.

GI. Si potrà poi seruire à otto persone?

FL. Si potrà, mà bisogna menar le mani, esser presto, e non perder'il tempo, come certi fanno in alcune vacantarie senza proposito, con certi giri di coltello, e giriuolte di forcina, che nel tempo che fanno queste baie, si serueria vn paro di persone, liquali poi che haueranno schermito alla Grechesca quanto vogliono; accennano à pena con il coltello l'vccellami, e non gli tagliano, nè intaccano le gionture, come è necessario; che se'l conuitato vorrà mangiare, bisognarà, che egli se li tagli.

GI. Hò veduto di quelli che fanno mille galantarie, che à me pareno belle, e vorrei saperle fare.

FL. Saria bene il saperlo, mà non vsarlo, perche non si deue vscire del seruitio, per far bagattelle di mano, che queste si lasciano à buffoni, & à mastri di bagattelle, che persone honorate, e valent'huomini non vsano queste ciauatterie, mà non si parteno dal semplicissimo seruire, con pulitezza, e presto, senza affettatione alcuna ne d'atti di mano, nè d'altro.

GI. Hò veduto vna volta vn Trenciante nel tagliare il caso, buttarlo col coltello nel tondo, ò vicino à esso, à quanti doueua seruire che erano sei.

FL. Et io hò veduto vn valent'huomo, tagliar'vn salciccione à fette larghe, e buttarle similmente, mà gli occorse vna disgratia, perche vna di quelle diede in vn piatto di salsa, che staua derimpetto à vn Signore, che oltre l'essergliene andato molte stelle per le vesti, gli nè andò in vn'occhio, pensate come se lo sentì per l'acutezza dell'aceto, e del pepe, che dopò l'hauerselo ben netto co'l fazzoletto, gli conuenne leuarsi di tauola, che quel Trenciante haueria voluto essere più tosto sotto terra, che doue si trouaua, & in tutto quel pasto restò tanto confuso, che non sapeua più che si fare, & era pur valent'huomo.

GI. Io credo che hauesse dispiacer'infinito.

FL. Se voi l'haueste veduto, vi saria parso matto per il dolore, che n'haueua e però ve dico che questo modo di seruire non bisogna vsarlo, ancora che

la persona sapesse buttar dritto, perche se venirà fatto bene quattro, sei, ò otto volte, vna sola poi che facci vn'errore (il che facilmente può accadere) hauerà guasto tutto il suo seruitio, & oltre l'hauer vnto le vesti, e buttato nel seno à vn Prencipe, ò altro Signore, non deue vn valent'huomo mettersi à rischio di perdere ciò che hauerà fatto di buono, per voler mandare ad essecutione vn suo capriccio, e però non l'vsate, nè cercate di saperlo in modo alcuno.

GI. Io lo farò, perche m'hauete spauentato nel dirmi quello che auuenne à quel Trenciante valent'huomo.

FL. Hò veduto anco tra gl'altri, vn Trenciante à vn pasto, che non sono molti giorni, che nel trenciare vn pero, faceua doler la testa à chi lo miraua, & vno che era appresso me, si partì per non vederlo, & à me (vi dirò il vero) venne vertigine, che mi fù forza guardar'altroue.

GI. Che cosa egli poteua fare?

FL. Mentre mondaua il pero, menaua ambidue le braccia in sù, & in giù fin ch'il pero fù tutto scorzato, guardaua poi à questo, & à quello, e dall'vno, e dall'altro lato, come se fussi stato spiritato, e ciò lo faceua per mostrare la sua sufficienza, mà vi prometto che faceua scorza tale, che pesaua molto più di quello che si douea mangiare, e tanto tempo metteua in vno, quanto saria possuto seruirne due.

GI. Bisogna dunque star fermo con le braccie?

FL. Con le gambe, e con tutta la vita ancora, e non ballare quando sopra l'vno, e quādo sopra l'altro piede, nè tāpoco scotersi cō tutta la persona, che paia, che facci gran fatica, hà da stare (come vi hò detto) disposto, e saldo.

GI. Questo l'hò à memoria, che me ne ragionaste già, nelle qualità del Trenciante.

FL. Adesso vi dirò che bisogna habbiate vno (oltre li due già detti) che sempre vi stia appresso, e vi tenghi fornito, e mai vi lasci mancare de tondi e se vedeste che venissero mancando, commandarli che ne porti, e fate che questi non vi manchino, anticipando sempre il tempo; potrete anco commandarli se vi bisognarà qualche cosa per il vostro seruitio, come sale, ò altro che vi fusse necessario.

GI. Questa terza persona, mi pare che bisogni assai.

FL. Hauete ancora d'auuertire, che se trenciando vi cadesse in terra qualche fetta di carne, vccelli, ò altre cose, che voi non vi inchiniate à raccorlo, ne anco permettere ch'altri il raccolga, mà voi con destrezza lo spingerete con li piedi sotto la tauola, perche se qualchuno nō hauesse veduto il cadere, vedria poi il raccorre, e perche il lasciarui cadere cos'alcuna è vergogna, douete (quando ciò vi accadesse) ascondere questo fatto, e non palesarlo à chi non l'hà veduto.

GI. Bisogna fare come se dice del gatto, che copre le sue brutture, il che è virtù saperlo fare, perche non si troua tanto sauia persona, ne cosi valent'huomo che non possa fare vna scappata, mà il remediare (per non dar scandalo, ò farsi vergogna) stà molto bene.

FL. Quel

FL. Quel che importa molto in questa professione, è che bisogna che siate giotto, cioè sappiate conoscere quali siano buoni bocconi, perche de quelli bisogna seruirne il vostro padrone, douendo non solo seruirlo co'l trenciarli, mà ancora di buona robba, che sia cotta, e non brugiata, conoscere qual sia tenero, qual duro, e qual stagionato, e de frutti qual sia maturo, e qual più saporito.

GI. Quanto à questo io credo saperlo, perche non vi è cortigiano che non sappia qual sia il buono, perche vedo che non rimane altro in tauola che la vaccina; sanno ben trouare li gropponi à capponi, e dire questo è vn buon boccone, e sanno anco guardare sotto il rognone di vitella, per vedere che materia vi sia, insomma vi replico, che questo non accade insegnarlo à cortegiani, quali sanno doue sono nascosti li buoni bocconi.

FL. Questi li darete al vostro padrone, se vorrete sapere qual sia vn'vccellame morbido, e buono, e qual'vn frutto maturo, andarete con il coltello che hauerete in mano attastando ogn'vno d'essi, e quello à cui sarà più facile l'entrata, quello sarà il megliore, più grasso, e più morbido, ouero maturo, del quale hauerete à seruire il vostro padrone.

GI. Credo che in questa parte saprò seruirlo, mà mi è piaciuto sapere il modo col quale si potrà conoscere il buono.

FL. In questo seruitio vna cosa hauete da pensare, che tutti li conuitati, circonstanti, e seruitori haueranno l'occhio à voi, e però bisogna auuertire di non far cosa, per la quale ne possiate esser notato, e biasemato: douete star in ceruello, & animosamente, e non come alcuni hò veduto tremare; starete con l'occhi al fatto vostro, e non andar vagando con essi, se là necessità non vi astringe di parlare à qualch'vno, e di commandare qualche cosa per il vostro seruitio, perche subito si conosce quando la persona lo fà per voler mostrarsi valent'huomo, il che bisogna lasciar giudicare à quelli che stanno à vedere, e non per guardar in quà, & in là, voler essere giudicato per tale, perche gli venirà ascritto à ignoranza, anzi se voi sarete laudato in presenza, come nella corte s'vsa per due cause, l'vna per adulare, e l'altra per dire il vero, non douete accettare tal laude, perche non sapete in qual modo vi vien data, anzi dirli che l'amore che vi porta gli fà vedere quello che non è nella vostra persona, e che non siate tale qual egli per la sua amoreuolezza vi predica, il che facendo meritarete doppia laude.

GI. Dunque non conuiene guardare altroue mentre si trencia anco che si potesse fare?

FL. Si può guardare, si, & inquantum; guardarete volendo commandare qualche cosa à quelli che vi sono appresso, & anco alle viuande, e cose simili, mà non guardarete in viso à questo, à quello, & à quell'altro, come li voleste dire, vedetimi, che io trencio senza guardarui sopra, come faceua quello del quale vi hò detto delli peri.

GI. Se si tagliasse vn dito come se lo meriteria, perche non vuole guardare à quello che fà.

FL. Non dubitate che vi sono di quelli che si tagliano per voler porre men-

te altroue.

GI. E se per disgratia si tagliasse come si trouaria il Trenciante?

FL. Bisogna che lauori in modo che non habbia dubbio di tagliarsi, e che veda bene come maneggia il coltello: mà quando per disgratia gli scorresse sopra vn dito, nõ deue lassarlo conoscere, e cõ destrezza ponerui sopra vn puoco di sale per stagnare il sangue, e con la punta del touagliolo inuoltarsi il dito, e la mano insieme, & attendere al suo seruitio, che parerà che egli s'habbia in quel modo inuolto il touagliolo alla mano per non vngersela, & à questo modo hauerà medicato il suo male senza sospetto.

GI. Questo è buon ricordo, e certo qualch'vno vi ci saria posto il fazzoletto, & haueria fatto conoscere ad altrui il suo errore.

FL. Vi dirò ancora, che quando hauerete trenciato le prime, e seconde viuande, e che saranno portati li frutti, & anco quelli seruito; hauerete da leuar'il vostro seruitio de coltelli, recoprendo il sale con il tondo, mettendoui sopra il touagliolo, co'l quale hauerete nettato li coltelli, in modo che nõ si facci mostra dell'imbrattato, & anco rimetterui il touagliolo che hauerete in spalla, & il tutto coprirete con la metà del touagliolo, che pende al capo della tauola, e dopò con riuerenza verso il vostro padrone, essendo scoperto di testa, leuarete questo seruitio, e lo darete ad vno delli doi che vi saranno vicino; dopò questo leuarete la posata dinanzi al vostro padrone, con quella riuerenza, che si conuiene, e dopò con vn tondo nettarete auanti d'esso di quelle molliche di pane, che vi fussero, in questo mentre venirà lo Scalco per far lauare le mani, e leuare la touaglia, e qui voi hauerete finito il vostro seruitio, mà quando dopò li frutti si douessi porre confettioni sopra la seconda touaglia, voi non mandarete via li vostri coltelli, mà nel leuare la prima touaglia, alzarete il piatto, e posatelo poi sopra la seconda, douendo tagliare cotognato, persicato, ò altre cose, il che finito che sarà, farete come vi hò detto di sopra.

GI. Come si tagliaranno queste cotognate, e persicati?

FL. Per hora non vi dirò altro, mà s'hauete caro sapere in che modo si deueno trenciare, dimane (come m'hauete promesso) venite à desinar meco, che volentieri ve lo dirò, perche per hora hauemo raggionato assai.

GI. Hò tanto desiderio di sapere, che hò trascorso con la voluntà, che certo hò dimostrato non hauer discrettione per volere hoggi sapere anco più oltre, e per ciò vi priego mi perdoniate.

FL. Non accadeno queste cerimonie meco, perche sapete che lo faccio volentieri, e però dimane vi aspetto, che seguitaremo il nostro raggionamẽto.

GI. Poi che me lo commandate io venirò, e spero di mostrarui in scritto tutto quello, di che al presente hauemo raggionato, però con buona vostra licenza partirò da voi per andare à scriuere, mentre la memoria è fresca.

FL. Andate, che mi raccommando à voi.

Il fine della prima giornata.

GIOR-

GIORNATA SECONDA.

FL. Con grandissimo mio piacere, e molta sodisfattione M. GIVLIO mio hò veduto, e letto le vostre fatiche, per le quali m'hauete mostrato il valore del vostro ingegno per hauer con tanta diligenza raccolto, e scritto tutto quello di che hieri ragionammo della professione del Trenciante, non hauendo pretermesso pur'vna minima parola.

GI. Quello che hò scritto, che pare à voi sia di mio ingegno, è stato (mercè della cortesia vostra) che voi con facilissimo modo me l'hauete mostrato, e però io con facilità l'hò scritto, e ciò non l'attribuite, à me, mà bene à voi perche talmente me lo dimostrate, che continuamente mi starà in memoria, e se io potrò, farò anco il simile di quanto mi direte per l'auuenire.

FL. Non accadeno ceremonie meco, perche tutto procede dal vostro bonissimo ingegno; mà io dubito che di quello che vi dirò per l'auuenire, non lo potrete fare, perche ragionandoui di tante, e sì diuerse cose, credo sarà impossibile, che le teniate à memoria.

GI. Io starò benissimo attento, e poi farò quello che potrò. Per prima io desidero sapere.

Come deue stare alla tauola il Trenciante.

FL. Vi dirò, voi hauete da stare lontano dalla tauola quasi vn palmo, e per occasione alcuna non douete appoggiarui à essa, e se bene il vostro padrone stasse tanto lontano, che vi conuenisse appoggiarui, volendoli dare il tondo, non lo douete apprensentar voi, mà ordinare à vno delli due, che gli sia portato. Douete ancora stare con li piedi pari, cioè ch'vno non stia più innanzi dell'altro, auuertendoui; che io non dico giunti assieme, perche non ci potreste stare lungamente, e douete ancora stare coperto di testa, e fermo con la vita, come hieri vi hò detto.

GI. Dunque non mi sarà lecito mouer li piedi.

FL. Non vi dico che non si debbono mai muouere, mà che si tengano pari, & anco larghi l'vno dall'altro, e non li douete muouere (se la necessità non vi astringe) mentre che voi trenciate, perche faria brutto vedere se voi vi moueste in altro che nel braccio destro, col quale voi farete il seruitio, potrete ben mouerli quando non trenciate, mà tanto quanto vi sia necessario e non più.

GI. Credo che la persona sia sforzata qualche volta mouerli, perche li serue come vn reposarsi, e ciò si potrà fare quando non si trencia (come dite.)

FL. Non credete già che io voglia dire, che si debbano tenere li piedi nelli ceppi, perche si possono ben mouere, mà in modo, e tanto di rado, che non paia vostra impatienza. Hora volendo cominciare à trenciare, è necessario che vi dica.

Come

Come s'hanno da tenere in mano li coltelli, e forcine.

Preso che hauerete il coltello con la vostra mano destra, e la forcina con la sinistra, con bella gratia alzarete le punte dell'vno, e dell'altra all'in sù, e posarete la parte de sotto del manico del coltello, cioè il calce, sopra il vostro dito piccolo della mano destra, & il calce del manico della forcina sopra il dito piccolo della mano sinistra.

GI. A che seruirà quest'appoggiar'il coltello, e forcina sopra il deto piccolo?

FL. Vi seruirà à questo, che posando la forcina (come vi hò detto) voi con più facilità venirete voltando essa forcina doue vi fà bisogno, ilche non potreste fare se voi l'impugnaste con la mano, delle dita della quale vi seruirete più delle due, cioè pollice, & indice, che di quello di mezzo, e dell'anulare, perche li due primi vi aiuteranno à voltare la forcina da quella parte voi vorrete, facendo voltarui il pezzo da quella banda vi sarà più commodo il trenciare, e tenendo il coltello in quel modo che vi hò detto posato, sarà di più bella gratia è vedere, e più commodo al trenciare, mà non hauerete da tener'il coltello in questa maniera se non tanto, quanto voi trenciarete minuto, perche trenciando altramente non ve riuscería.

GI. Come l'hauerò da tenere trenciando altrimente?

FL. L'hauete da tenere non stretto nella mano, mà con le punta delle dita, e con gratia che non paia che facciate fatiga nell'adoprarlo, ponendo le dua punta delle dita, cioè del pollice, e dell'indice fin sopra la lama del coltello, il quale in quella parte non bisogna che tagli, e ciò si fà per hauere più gratia, & anco per fare più forza con esso doue bisognasse.

GI. Credo che quello che dite d'vn coltello, e d'vna forcina, dite anco de tutti l'altri pezzi.

FL. De tutti dico, dal coltello delli frutti in fuori, perche quello si douerà serrare nella mano, come si farà ancora del coltello del ostriche, perche douendo questo far forza nell'aprirle, bisogna impugnarlo bene, acciò con facilità possiate fare il vostro seruitio. Hora vi dirò

Come si deue inforcare ogni sorte di volatili.

GI. Questi volatili che dite de quali s'intenderanno?

FL. Con questa parola volatili, io intendo tutti l'animali, che hanno piuma così saluatici, come domestici, perche in quel modo s'inforcarà vn cappone, ò piccione, in quella maniera s'imbroccarà vn fasano, ò vna starna, e così anco vn pulcinello, come vna quaglia. Vi dirò dunque che in due luoghi, & in due modi potrete inforcare vn cappone, il primo nella schiena, & il secondo appresso il codirone.

GI. Se voi non me la chiarite meglio, io non saprò quello che mi fare, nè doue mettere la forcina.

FL. Vi dirò volendolo inforcare nel secondo modo, voi li metterete la forcina

cina sopra il codirone due dita verso la schiena nel giusto mezzo, con vna punta d'essa alla banda destra, e l'altra alla sinistra, spingerete la forcina al basso alla volta del petto, e come sentirete l'osso lo passarete vn puoco con le punte della forcina, acciò leuato che l'hauerete in aere, quello vi stia fermo sopra la forcina, perche se non fusse passato l'osso del petto, vi ballaria sopra essa, & aiutandoui poi col coltello (come vi dico) lo leuarete in aere, di modo che il cappone starà con la testa in sù, e li piedi in giù, & à questo modo lo potrete trenciare nel modo che vi dirò quando de ciò vi raggionarò. L'altro modo è questo, li metterete la forcina nel mezzo della schiena, che vna delle punte sia alla destra, e l'altra alla sinistra banda, e spingerete la forcina all'in giù, e passateli vn puoco l'osso del petto, per la causa che già vi hò detto: è necessario che io vi dica in qual luogo della schiena hauerete da imbroccare, perche in tutta non può essere, nè stà bene.

G I. Qual sarà questo luogo?

FL. Come hauerete il cappone volto con la schiena in sù darete dell'occhio alla giontura della punta dell'ala, & à quel deritto nel mezzo della schiena vi è il luogo facile per imbroccare, che se voi metteste la forcina vn puoco più sù, ò più in giù, non potreste passare cō essa, e se pure imbroccaste non vi riuscerìa al trenciare, e per ciò bisogna che sappiate ritrouare questo puoco di luogo, qual è (come vi hò detto) alla derittura della punta dell'ala.

G I. Qual di questi due modi è meglio? e qual si vsa?

F L. Il meglior modo più vsitato, e più bello, è d'imbroccare nella schiena, perche in questa maniera vi sarà più facile il smembrare, e leuar tutte le parti del cappone, ilche non sarà così in quell'altro modo, perche non potrete trenciar il sotto cossa, nè leuare li due pezzi di groppone per l'impedimento, che vi darà la forcina.

G I. Dunque debbo vsare il secondo modo, poi che è il più vsitato, più bello, e più vtile.

F L. Da questo non vi douete partire, e l'altro non vsarlo, se però non voleste farlo vna volta per capriccio. Vi sono anco altri modi da inforcare, come sopra le spalle, e per l'apertura di sotto, mà non accade che di ciò ve inuiluppi il ceruello, perche vi basterà sapere li due modi, che vi hò detto, li quali poi se restringono in vn solo, quale è l'imbroccare nella schiena.

G I. Questo vsarò, poi che questo si vsa.

F L. Hauete da fare, e sapere vna cosa inanzi, che veniate all'atto dell'inforcare, perche il cappone sarà portato in tauola col petto voltato all'in sù, e la schiena toccarà il piatto, e però voi vi tirarete il piatto appresso alla mano sinistra, e li metterete la punta del coltello nel petto, cioè in quella parte doue staua il gauaccio, e la forcina nell'apertura di sotto, e con gratia aiutandoui con li vostri ferri lo voltarete col petto in giù, e la schiena di sopra, leuarete poi la forcina di sotto, e voltandola con la punta in sù, la calarete adosso il cappone per inforcarlo nel luogo, che vi hò detto, non leuando però il coltello di doue si troua; inforcato che l'hauerete (come vi hò detto) voltandolo verso voi leuarete il cappone in aere, aiutandoui, & accompagnan-

pagnandolo col coltello, che per questo non si deue leuare di doue fù prima posto; il che fatto cominciarete à trenciarlo, e smembrarlo nel modo che ve dirò quando sarà il tempo.

GI. Vi hò inteso benissimo, e mi dà l'animo con questa instruttione, e segno che me hauete dato, di sapere inforcare qualsiuoglia vccellame.

FL. Al gallo d'India, ouero gallina non li metterete la forcina così per apunto all'incontro della punta dell'ala, mà vn puoco più alto verso il collo, perche questi animali grossi per l'ale lunghe che si trouano, hanno l'inforcatura puoco più verso le spalle, e quando imbroccarete vno di questi tali, spingerete vn puoco la mano verso il collo, acciò le punte della forcina vadino à ritrouare il sottile dell'osso del petto, perche se voi la spingeste deritto à piombo, non potreste passare per esserui l'osso grosso, e duro.

GI. Vi saranno altri vccellami oltre li due detti, che s'habbino da inforcare in questa maniera?

FL. Non solo questi due, mà ancora tutti l'altri grossi, e che haueranno l'ale lunghe, come saria grue, pauoni, aeroni, galli di montagna, & oche saluatiche, e domestiche. Hora per seguitare ve dirò

Come si deue dar principio à trenciare.

GI. Se per il passato son stato con attentione, hora ve ne metterò molto più.

FL. E necessario che voi con prestezza forniate quattro, sei, ouero otto tondi di robba, acciò che il vostro Signore con gl'altri, che sono alla tauola comincino à mangiare per non fargli aspettare che sia trenciato. Però ve dirò

Come si trenciano animelle, frittelle, coppiette, fegatelli de capponi, tomacelle, e fegato di vitella in fette.

Tutte queste sorte d'antipasti hauerete da seruire, senza tagliarli, mà con la terza forcina infilzarete tutto quello, e quanto vi parerà che sia à sufficienza per vn tondo, e col terzo coltello spingendo con la costa sopra le viuande (hauendo voltato le punte della forcina sopra il tondo) le farete cadere in esso, pigliarete poi il sale con la punta del coltello, e buttandolo vn puoco in alto con gratia, lo farete cascare sopra l'orlo del tondo, e quelli antipasti che saranno seruiti con melangolo, pigliandone vn mezzo con la punta del coltello, lo metterete all'incontro del sale. Questi antipasti perche voi non hauerete à trenciarli, li seruirete presto, e daranno trattenimento fino che voi trenciarete cose più grosse.

GI. Questo è molto à proposito, perche con vna sorte almanco di questi antipasti, me si darà tempo per poter trenciare qualche vccello.

FL. Perche s'vsano antipasti più grossi. Vi dirò adesso

Come si trencia vn fegato de vitella ò di capretto intiero, vna ricotta, & vna capperottata.

Il se-

Il fegato di vitella intiero coperto con la rete, con la terza forcina l'inforcarete per il lungo, aiutandoui con la costa del coltello per tenerlo calcato nel piatto, acciò possiate spinger dentro la forcina, e con gratia accompagnato dal coltello, lo leuarete in aere, e subito giungeteli adosso col taglio, dando sopra esso quattro, ò sei colpi, tagliando quella rete, della quale è coperto, e co'l coltello tirando il taglio verso voi, ne farete cadere nel piatto, e scoperto che hauerete il fegato, trenciaretelo à fette sottili, tirando sempre il coltello verso voi, facendo cadere nel tondo, qual fornito, e con gratia postoui il sale, l'appresentarete al vostro padrone, il simile farete del remanente, trenciandoui anco vn puoco di quella rete (come vi hò detto) s'il fegato non sarà coperto di rete, e che fusse lardato, farete il simile trenciandolo à fette sottili. A quello di capretto, perche è molto più piccolo di quello di vitella, voi non lo leuarete in aria, mà alzando la punta della forcina in alto gli venirete con essa adosso, e l'inforcarete nel piatto, e giuntoui sopra col coltello, lo tagliarete per trauerso facendo fette sottili inuolte nel suo reticello, e tre fette d'esso con la punta del coltello le metterete nel tondo, e con gratia postoui il sale, e melangolo (se vi sarà) lo darete al vostro Signore, facendo il simile del remanente per li altri che sono à tauola. Vi dirò adesso della ricotta intiera, e della capperottata.

GI. Quello che sia capperottata, io non lo sò, mà desidero saperlo, come anco desidero sapere, se la ricotta si deue trenciare, perche mi pare pasto da facchino.

FL. La capperottata è vna certa sorte di suppa, fatta di fette di pane, & insuppate in brodo grasso di cappone, con cascio, zuccaro, e cannella, e per ogni suolo di fette di pane, se ne fà vno di polpe, e pelle grasse de capponi, ouero d'anatre, qual è vna cosa molto delicata, questa voi trenciarete in questo modo, pigliarete con la vostra mano sinistra l'orlo del piatto d'essa capperottata, & alzandolo dalla tauola con la costa del coltello, ouero cucchiaro spingerete parte d'essa suppa sopra il tondo, compartendola à quanti hauerete da seruire, e suodato che hauerete il piatto, per vno delli due che vi saranno appresso, lo mandarete fuori di tauola, come farete anco delli altri piatti, che voi hauerete suodati, e seruito le loro viuande, al quale commandarete ancora qual piatto de viuanda (sapendo quale il Scalco hauerà ordinata) deueno leuare da tauola per portarlo à voi per trenciarlo, quando à quello voi non giungeste. La ricotta intiera voi non l'hauete da trenciare se non saranno di quelle acconce, cioè refatte.

GI. Quello che m'hauete detto della capperottata vi hò inteso; mà queste ricotte acconcie, ouero rifatte, io non sò quali siano.

FL. Si piglia la ricotta di pecora che sia fresca, zuccaro fino in poluere, & acqua rosa, e s'incorpora il tutto insieme, e poi si rimette nella fiscella, ouero canestrello, e si calca vn puoco per farli prendere la forma, e cosi formata intiera si mette nel piatto, che parerà, ch'all'hora sia venuta dal precoio, mà hauerà altro sapore, questa voi la trenciarete nel piatto, facendone fette larghe, & alte quanto la forma d'essa ricotta, e ne metterete due pezzi per ton-

do, e seruirete à quelli che hauerete da seruire senza porui sale per essemi il zuccaro.

GI. Questo l'hauerò benissimo à memoria; Desidero sapere

Come si trenciano li becchafichi, rondoni di nido, petti rosti, & altri vccelletti.

perche mi paiono si piccoli, non sò che cosa vi si possa fare attorno.

FL. A tutte queste sorti, che m'hauete detto, & anco ad altri simili, non se li dà colpo di coltello, mà con la quarta forcina ne infilzarete quattro, e col terzo coltello (come vi hò detto de gl'antipasti) li farete cadere sopra vn tondo, e seruendolo con bel modo di sale, e melangolo, l'appresentarete al padrone: Queste sorti d'vccelletti, non douendosi trenciare, daranno anco trattenimento, che voi possiate seruire delle cose più grosse, e per ciò adesso vi dirò

Come si trenciano le tortore, quaglie, tordi, grauoli, lodole, e pulcinelli.

Tutto quello che vi dirò della tortora, vi seruirà anco per gl'altri vccelli, che vi hò detto, & à simili à quelli; pigliarete con la vostra destra il quarto coltello, e con la sinistra la forcina quarta, ouero la piccola, & andarete attastando con la punta del coltello qual sia la megliore, e ritrouatola alzata la forcina con le punte in sù, la farete cadere sopra la tortora, alla quale metterete il coltello nel luogo del gauaccio, e la forcina nel corpo, e spingendola verso voi aiutandoui col coltello la voltarete col petto in giù, e la schiena di sopra, nella quale con gratia imbroccarete come vi hò detto, e voltandola verso voi aiutando col coltello, la leuarete in aere, facendoli voltar li piedi alla vostra mano destra, e dareteli due tagli alla cossa destra, cioè alla giuntura, che è attaccata al groppone, vno alla parte di sotto verso il corpo, e l'altro alla parte di sopra verso il groppone, e con l'vno, e con l'altro spinger tanto il coltello, che ritrouiate l'osso, dopò voltate la forcina in modo che il fianco sinistro dell'vccello sia volto alla vostra destra, e dareteli due altri tagli alla cossa sinistra simili à quelli dati alla destra, poi dateli vn taglio alla congiuntura della spalla sinistra, e bassando la punta del coltello gl'intaccarete la polpa, e dopò questa tagliarete l'altra congiuntura, e polpa della spalla destra, & in vn'istesso tempo de ritorno del coltello, tagliarete à trauerso il petto, la forcella, ilche fatto che hauerete, voltarete la forcina in modo che li piedi siano volti verso la vostra mano dritta, spingerete poi la punta, e taglio del coltello dentro dell'vccello, e taglareteli il groppone per lungo fino alla forcina, ilche tagliato spingendo la forcina all'in sù, metterete la punta del coltello nel gauaccio, ouero nel corpo, e spingendo in sù, e tirando la forcina in giù, vi restarà la tortora sopra il coltello, la quale posarete nel tondo insieme con vn'altra, ne seruirete il vostro Signore hauendoui prima con la punta del coltello buttato il suo sale.

GI. Hauerei caro mi dichiaraste qual sia il groppone, e qual la giuntura,

che

che stà attacata al groppone.

FL. Il groppone, ò groppa come volete dirli, e tutta quella parte che comincia dal codirone, e finisce al luogo doue si deue imbroccare la forcina; la giuntura attaccata ad esso groppone, e la terza, qual io nomino giontura della cossa, auuertendoui che tutta la gamba intiera, hà tre gionture, la prima è quella che è più vicino allo stinco, della quale non ne farò mentione alcuna; la seconda è quella, che è nel mezzo della cossa, che io la nomino giontura di mezzo della cossa; e la terza è quella, che già vi hò detto, attaccata al groppone.

GI. E necessario sapere questi particolari, perche altrimente io non v'intenderei.

FL. Bisogna che sappiate così questi, come anco de gl'altri, che vi dirò poi à suo luogo. Adesso diroui,

Come si trencia la starna, starnotto, Cotornò, e francolino.

Mà prima che io vi dica di trenciar questi, vi hò da dire qual sia la meglior parte di quest'vccelli, che io vi hò detto, perche poniamo caso, che si douesse partir'vn d'essi, è necessario sapere qual parte sia megliore, per darla al suo signore: Però vi dico, che della quaglia, e della tortora, sarà megliore la parte dinanzi: delli tordi (pare à me) megliore la parte di dietro, con le sue interiori quando saranno freschi, e grassi: li grauoli quando saranno grassi, saranno tutti buoni, mà se saranno magri, saranno buoni come la lodola, della quale tãto è puoco buona vna parte, quanto l'altra: il pulcinello, che sia grassetto, è tutto buono, e questo quando hauerà hauuto buona concia dal Cuoco, sarà bonissimo boccone.

GI. Delli altri primi che m'hauete detto, io credo che li beccafichi, e rondoni siano tutti buoni, e megliori dell'altre sorte d'vccelletti.

FL. E vero, e con questi anco li pettirossi, mà però quando saranno grassi, che quando non fussero, non saria differenza da gl'altri, che sono puoco buoni. Hora per dirui quello, che hò cominciato, del trenciar la starna, vi dicò, dopò che hauerete fatto l'attasto col coltello di quella che sia megliore, e più morbida, gli metterete la punta del quarto coltello nel luogo del gauaccio, e la quarta forcina nell'apertura di sotto, e con gratia voltarete il petto in giù, e li metterete nella schiena, che sarà volta all'in sù, la forcina nel luogo doue vi hò detto, e quella spingerete fin tanto che sentirete che sia entrata nell'osso del petto, e dopò aiutandoui co'l coltello (qual non hauerete ancor mosso, spingendola verso voi) la leuarete in aere, facendo che la testa sia volta alla vostra sinistra, e li darete li due tagli alla giuntura della cossa destra, e dopò quella li darete alla sinistra, come vi hò detto delle quaglie, e poi voltarete la forcina in modo che la testa stia volta verso la vostra mano destra, e li metterete il taglio del coltello alla congiuntura della spalla sinistra, abassando la punta del coltello, tagliarete la polpa del petto per lungo, leuarete poi il coltello, e farete l'istesso alla spalla destra, & in vn'istes-

so taglio (voltando vn puoco la forcina) li tagliarete per trauerso il petto voltando anco la forcina in modo, che li piedi vengano voltati alla vostra mano destra, dareteli due tagli al groppone sino alla forcina, il primo dalla banda destra verso il codirone, & il secondo alla sinistra, dopò voltarete la forcina in modo, che la testa stia voltata alla vostra mano dritta, e mettendoli la punta del coltello al luogo del gauaccio alzando all'in sù, e tirando la forcina all'in giù, la leuarete dalla forcina, e posatola nel tondo, facendoui cadere del sale, vi metterete il melangolo, e così smembrata intiera la darete al vostro padrone, perche di queste starne, starnotti, cotorni, e francolini se ne dà vno per persona, trenciata in modo che le parti non cadano.

GI. Se bisognasse deuiderla à più persone, come hauerò da trenciarla?

FL. Inforcata, e leuata in aere che l'hauerete, dategli due tagli alla cossa destra, cioè alla giontura del groppone (come già vi hò detto) dapoi metteteli la punta del coltello nella detta cossa, e spingendola all'ingiù verso voi gli la spiccarete dal groppone, la quale leuata prima in aere sopra la punta del coltello, la farete cadere nel tondo, dopò leuareteli l'ala destra, mettendo il taglio del coltello nella congiuntura della spalla, li tagliarete per lungo il petto, mettendo pur la punta del coltello nella spalla, e spingendo quello all'in sù, gli spiccarete l'ala dal busto, la quale come hauete fatto della cossa, la farete cadere nel tondo, voltarete poi la forcina in modo, che la testa sia volta alla vostra mano destra, e gli spiccarete la cossa, & alla sinistra, nel modo, che hauerete fatto la destra, potrete anco trenciar minuto (come poi vi dirò di questo modo di trenciare) il petto facendoui cadere l'osso dell'ala, leuatone le cosse, e l'ale, voltarete vn puoco la forcina, e li darete vn taglio à trauerso il petto, & à questo modo potrete farne tre parti, mà del più, ò manco, sarà in arbitrio vostro, e secondo la quantità delle persone, e robba, che hauerete da seruire. In altro modo potrete ancora smembrare la starna, e darla ad vna, ò più persone, che sarà nel modo che dirò del cappone in quindici pezzi, quali tutti in vn tondo, seruito di sale, e pepe darete al vostro signore.

GI. Così credo anco si farà delli starnotti, cotorni, e franacolini, perche sono (si può dire) vno cosa istessa.

FL. Tanto si farà dell'vno, come dell'altro, perche da starne, à starnotti, non vi è altra differenza ch'el tempo, essendo questi giouani, e quelli vecchi, e da queste al cotorno, e francolino puoca differenza si troua (e quella nel sapore) di tutte queste tre sorti d'vccelli la parte dinanzi, è migliore, della quale dourete seruirne il vostro signore: Vi dico bene, che la starna è più saporita del cotorno, & il francolino più saporito, e delicato della starna.

GI. L'ordinario di seruire questi vccelli, sarà d'vno intiero, ouero parti di loro?

FL. Se saranno tante starne, quante sono persone alla tauola, ne darete vna per persona, e se non saranno à bastanza, le darete smembrate, come vi hò detto, ancor che sia puoca differenza del trenciare li piccioni, à questi, nondimeno vi voglio dire

Come si trenciano piccioni casalini de colombara, e palombi di gianda.

Se hauerete vn piatto de piccioni in tauola, lo metterete appresso di voi alla mano sinistra, e con la punta del quarto coltello li attastarete tutti per trouare il megliore, qual conosciuto, leuando le punte della forcina, e coltello in alto, l'vno metterete nel luogo del gauaccio, e la quarta forcina nel corpo della parte di sotto, e con gratia spingendo il piccione verso voi, lo voltarete sotto sopra, e non leuando il coltello, alzarete la forcina in alto, e gli venirete con essa sopra la schiena, e l'imbroccarete nel luogo già dettoui, e come sentirete hauer passato l'osso del petto, riuoltandolo verso voi accompagnato dalla punta del coltello, lo leuarete in aere, e facendo che li piedi siano volti per di fuora della vostra mano dritta, gli darete due tagli alla giontura della cossa destra, cioè il primo verso il groppone, & il secondo alla parte di sotto verso il corpo, passando con ogn'vn d'essi fino alla giuntura; sarà in arbitrio vostro se gli ne vorrete dare vn'altro alla giuntura di mezzo della cossa.

GI. Volendoli dare questo taglio, se li darà prima delli due, che m'hauete detto, ò dopò.

FL. Gli l'hauerete à dar prima; mà auuertite che basterà intaccarli la giuntura, perche se tagliaste affatto quel pezzo di cossa caderia: dato che hauerete questi due, ò tre tagli alla cossa destra, voltarete la forcina in modo, ch'il piccione habbia la testa, doue haueua li piedi, e similmente dareteli alla cossa sinistra, voltando poi la forcina di maniera che la testa guardi à voi, gli metterete il taglio del coltello alla spalla sinistra, e gl'intaccarete la giuntura, e spingerete puoco il coltello lassando l'ala attaccata; perche se troppo la tagliaste, vi potria cadere.

GI. Come hauerò da intendere quest'ala che mi dite?

FL. Io quando vi dirò l'ala, non solo voglio intendere quella parte, che l'vcello muoue per volare, qual'è vestita di penne lunghe; mà intendo ancora quel pezzo di polpa, che comincia dalla spalla, e scende per punta fino al corpo, la qual spiccata dal busto, rimane attaccata all'ossa dell'ala.

GI. Hò inteso benissimo, sotto la qual polpa se ne troua anco vn puoco sopra l'osso formata con due punte, che in qualche luogo è nominata lancetta.

FL. Sappiate che questa lancetta come la dite, è vn buon boccone, massime nelli capponi, e galli d'India, & è molto più tenera ch'el resto della polpa. Intaccato che l'hauerete la spalla sinistra, come v'hò detto, farete il simile alla destra, & in vn'istesso colpo, voltando vn puoco la forcina, gli metterete il taglio del coltello à trauerso, e calcãdo gli tagliarete la forcella del petto.

GI. La forcella io credo che sia quell'officello, che è fatto à guisa d'vna forca da fieno, de due branchi, mà senza manico, quello per il quale dicono le donne saper indouinare se faranno maschio, ouero femina.

FL. Quello è desso. Trenciato che hauerete le cosse, l'ale, e la forcella, voltarete la forcina in modo, che li piedi del piccione stiano voltati verso la vostra

stra mano destra, con la quale spingendo il coltello al groppone, li darete li due tagli per lungo fino alla forcina, il primo alla destra, & il secondo alla sinistra banda del codirone; trenciato che hauerete il piccione di questa maniera, voltarete la forcina in modo, che li piedi siano doue si truoua la testa, e mettendoli la punta del coltello al luogo del gauaccio, spingendo quello all'in sù, e tirando la forcina all'in giù, vi resterà il piccione sopra la punta del coltello, col quale lo posarete sopra il tondo, e con l'istessa punta lo seruirete con gratia, di sale, e melangolo se vi sarà.

G I. Ancora li piccioni per non esserno più grossi d'vna pernice, credo se ne darà vno per persona.

F L. Vno intiero se nè deue dare, così di questi che vi hò detto de casalenghi, come de quelli da colombara, e da giande, se però ve ne saranno tanti in tauola, che si possino dare.

G I. S'el numero d'essi fussi meno delle persone, che sono à tauola, come si dourà partirlo?

F L. Voi gli darete tutti li tagli, che vi hò detto sopra la forcina, e posto che l'hauerete sopra il tondo, metteteli la forcina sopra il petto, e lo tagliarete à trauerso, facendone due tondi, l'vno con la parte dinanzi, e l'altro con quella di dietro, ouero metterli il coltello per il lungo, e calcando fino al tondo, lo partirete per il mezzo, essendo vn'ala, & vna cossa per parte, e seruitelo co'l sale, e melangolo (se ve ne sarà) così trenciato, lo farete dare à chi vi piacerà.

G I. La miglior parte delli piccioni secondo il mio giuditio (che non sò se parerà così à voi) credo sia quella di dietro.

F L. E vero, mà del palombo da gianda è tutto buono quando sia giouane, e grasso. Hora vi dirò

Come si deue trenciare vn pollastro.

Da questo al piccione vi sarà puoca, ò nulla differenza, pure vi dirò che fatto l'attasto del buono, col quarto coltello, e con la quarta forcina inforcatelo nel modo che hauete fatto il piccione, & essendo in aere, voi li darete il primo taglio alla giontura di mezzo della cossa destra, e l'altri due alla giontura della cossa col groppone, e voltarete la forcina in modo che l'altra cossa venghi in vista del coltello, e farete l'istesso di quella, metteteli poi la punta del coltello alla giuntura della cima dell'ala sinistra (qual è quella punta, che li Cuochi riuersano) e spingendo il coltello all'infuori, la farete pendere, e non tagliarla affatto, e poi gli stenderete il taglio del coltello per il lungo della polpa pur della parte sinistra, e cō esso li tagliarete la congiuntura della spalla, & il simile farete alla punta dell'ala, e spalla destra, e nel ritorno del coltello, li tagliarete la forcella: voltarete poi la forcina in modo, che li piedi siano alla vostra destra, e gli darete li due tagli al groppone fino alla forcina, voltando poi il fianco del pollastro al coltello, metterete la punta in esso, qual spingendo all'in sù, lo leuarete dalla forcina, e po-

na, e posatelo sopra il tondo, e seruitolo con sale, ne darete vno per persona, quando però il pollastro non ecceda la grandezza di vna starna, ò di vn piccione.

GI. E se fussero più grossi, come l'hauerò da trenciarli?

FL. Fatto l'attasto del buono, inforcato, e leuato in aere il pollastro; li darete li due tagli alla cossa destra presso al groppone, e però tra la cossa, e'l corpo d'esso pollastro, gli metterete il coltello, spingendo in giù fino all'osso della giontura, leuate poi il coltello, e con la punta imbroccate la cossa, e voltandola attorno all'in giù, facilmente la spiccarete dal groppone, restandoui sopra la punta del coltello, la quale con gratia farete cadere nel tondo, dopò questa cossa, tagliareteli l'ala destra, cioè per il lungo de tutta la polpa, e mettendo la punta del coltello nella spalla, quella spingerete in fuori, e similmente la farete cadere nel tondo, qual sarà honestamente fornito (se sarà il pollastro grosso) voltando poi la forcina, farete l'istesso della cossa, & alla sinistra, e quando voi vedeste che li tondi fussero deboli, potrete aggiungere la forcella, & il groppone ad vno, & all'altro il resto del petto, questo hauerete da fare quando il pollastro sarà grosso, cioè che ne siano due, ò tre per piatto, e quando anco saranno più piccoli, e che non ve ne sia più, in questo istesso modo l'hauerete da trenciare, e seruire, ponendo à ciascun tondo il sale, e melangolo se ve ne sarà.

GI. Hò inteso: vi è pure qualche differenza nel trenciare questo, dal piccione.

FL. Ve n'è puoca, ò nulla, perche possete trenciare il piccione come il pollastro, e questo come quello, e questa puoca di differenza non l'hò fatta per altro, che per variare in qualche cosa.

GI. Desidero adesso di sapere,

Come si trenciano capponi, pollanche, e galline?

FL. Quello, che vi dirò del cappone, intendo anco de dire della pollanca, e gallina, e per non confonderui nel ragionare, ve mostrarò il modo, col quale lo douerete sembrare tutto in vn piatto solo, perche sapendo trenciarlo in questa maniera, saperete anco come gouernarui volendo farne molte parti. Hora vi dirò ch'el cappone l'hauete da fare (se ben mi ricordo) in quindeci pezzi, tra piccoli, e grossi, oltre del tagliare la polpa in fette, ouero minuta; & il modo è questo, inforcato, e leuato in aere il cappone con la terza forcina, fate che la testa sia verso la vostra mano destra nella quale hauendo il quarto coltello, quello gli lo metterete tra il collo, e la spalla sinistra, e spingeretelo in giù quanto potrete; il simile farete poi dalla banda destra, mettete poi la punta del coltello nel collo, e quello spingendo all'ingiù con facilità, spiccarete il collo dal busto, qual farete cadere nel piatto, potrete ancora in altro modo leuarli il collo, e questo è, habbiate il primo coltello col quale gli darete vn buon colpo, e solo, sopra esso, più vicino alla spalla che potrete, e tagliato l'osso à trauerso con facilità, caderà nel piatto, in questi due modi potrete leuare il collo à questi tre polli, & anco

anco ad altri come poi vi dirò.

GI. Già che ſemo al collo, ditemi di gratia, hauerò da ſeruire qualche perſona d'eſſo?

FL. Non lo darete ad alcuno, mà laſſatelo nell'iſteſſo piatto doue è poſto il cappone; leuato che l'hauerete il collo, voltarete la forcina in modo, che le gambe ſiano voltate alla parte di fuora della voſtra mano deſtra, metterete poi il coltello tra il corpo, e la coſſa deſtra, e quello calcarete (tagliando fin ſopra l'oſſo della coſſa, acciò remanga più carne attaccata al cappone) ſino alla giontura della coſſa, qual è attaccata al groppone, dato queſto taglio (come vi hò detto al di dietro della coſſa) metterete la punta del coltello preſſo la giuntura della gamba, e ſpingendo quello all'in sù fino alla giuntura di mezzo tagliarete fin ſopra l'oſſo tutta quella carne che ſtà attaccata à quella prima parte di coſſa, e giunto che ſarete col coltello fino alsa giontura di mezzo continuarete il voſtro taglio venendo col coltello all'in giù à ritrouare la giũtura attaccata al groppone tagliando fin sù l'oſſo tutta quella carne che ſtà attaccata all'altra parte della coſsa, la qual carne diſtaccata dalla coſſa, & hora attaccata al groppone, io la nominarò il ſotto coſſa.

GI. Io credo intenderui, e per quanto poſſo capire mi pare che ſia tutta quella carne di quella piegatura che fanno li cuochi alle coſſe, che ſtà di ſotto tra l'vna mezza coſſa, e l'altra.

FL. Quella è. Dato che hauerete queſto taglio à torno come vi hò detto, e diſtaccato queſto ſotto coſſa dalle oſſa, metterete la punta del coltello nella coſſa preſſo la congiuntura di mezzo, e quello ſpingendo all'in giù voltando verſo voi, diſtaccarete facilmente la coſſa dal groppone, la quale hauerà in ſe puoca carne, e diſtaccatala farete cadere nel piatto, e queſto ſarà il ſecondo pezzo.

GI. Ne anco di qneſta coſſa credo s'habbia da ſeruire.

FL. Ne di queſta, ne dell'altra, perche oltre che vi ſarà puoca carne, vi è anco lo ſtinco, e piede attaccato. Poſto che hauerete nel piatto queſta coſſa, li tagliarete la punta dell'ala deſtra, cioè quella che è riuerſata, e fatela cadere nel medemo piatto; voltarete poi la forcina in modo, che li piedi ſia volto alla voſtra mano ſiniſtra, e tagliareteli la punta dell'ala ſiniſtra, voltando poi la gamba verſo di voi, farete il ſimile alla coſſa ſiniſtra, che faceſte alla deſtra, qual fattola cadere nel piatto, ſarà il quinto pezzo.

GI. Mi pare che ſia molto bene hauerſi desbrigato prima de queſte parti, perche haueriano poſſuto dare molto impedimento nel trenciare.

FI. Queſta è vna, e la prima ragione, l'altra che vi ſgrauarete aſſai la mano di queſti parti inutili, e maſſime quando ſaranno pezzi groſſi, come poi vi dirò; tagliate che hauerete queſte parti nel modo che vi hò detto, tagliareteli la giontura della ſpalla ſiniſtra, e calcando la punta del coltello, tagliarete per il lungo tutta l'ala, ouero polpa, mettendo poi la punta del coltello nella ſpalla ſpingendola in fuori deſtaccarete l'ala, e leuandola in aere con la punta del coltello, la farete cadere nel piatto, il ſimile farete ancora dell'ala, e pol-

destra, tagliato che hauerete l'ale, voltate vn puoco la forcina in modo ch'el fianco destro sia verso voi, e li darete vn taglio à trauerso il petto, e ponendo la punta del coltello nel mezzo della forcella dalla parte di sotto, spingerete la mano in sù, e la punta in giù, dandoli vna storta, la distaccarete dal petto, la quale farete cadere nel piatto, e questo sarà l'ottauo pezzo, voltarete poi la forcina, facendo voltare la parte dinanzi alla vostra mano destra, e metterete la punta del coltello dentro la sotto forcella sinistra dalla parte di sotto, cioè verso doue staua il collo, e quello spingerete in fuori, facendo cadere quell'osso nel piatto.

GI. Hauerei di caro, che più minutamente mi diceste qual sia questa sotto forcella.

FL. E quell'osso, che si troua sotto il collo, col quale sta attaccato l'osso dell'ala, facendo (come io ve dico) la giuntura della spalla, qual'osso è fatto à modo d'vna forca de due branchi; e questo io chiamarò sotto forcella, perche è posto sotto la forcella del petto.

GI. Io vi hò inteso benissimo, cauata che sia questa sotto forcella sinistra, che debbo fare dopoi?

FL. Nel modo istesso gli leuarete anco la destra, e caduta nel piatto voltate poi la forcina in modo, che la parte di dietro del cappone si volti alla vostra mano destra, e metterete il coltello presso il codirone dalla banda destra, e spingerete fino alla forcina, e voltando verso voi il coltello con vna storta distaccarete mezzo il groppone dal codirone, e mettendo la punta del coltello nel bugio, che in quella parte si troua, lo leuarete in alto, e lo farete cadere nel piatto, il simile farete dell'altra parte di groppone dal lato sinistro, qual sarà il duodecimo pezzo, vi restarà poi sopra la forcina l'osso del petto, il codirone, e l'osso della schiena, hora volendo diuidere queste parti, voi col coltello tagliarete così dalla banda destra, come sinistra, tutte quelle coste, che tengono vnito il petto con la schiena, ilche fatto, metterete la punta del coltello alla parte di sotto dell'osso del petto, e quello spingendo in sù lo leuarete dalla forcina, e lo farete cadere nel piatto, darete poi vn colpo di coltello sopra il codirone presso la forcina, facendolo anch'esso cadere, vi resta poi sopra la forcina il decimòquinto, & vltimo pezzo, qual'è la schiena, la quale voltando le punte della forcina nel piatto, e battendo della costa del coltello sopra essa schiena, la farete andare doue è il rimanente del cappone.

GI. Hò benissimo inteso come si deueno tagliare questi quindeci pezzi in vn piatto solo, mà se io hauerò da diuiderlo in più persone come m'hauerò da gouernare?

FL. Vi dirò, come voi hauete il cappone sopra la forcina senza il collo, le due cosse, e le due punte d'ala, non vi sarà tanto graue, e voi trenciarete sopra il resto di quello, che hauerete da seruire, voi vi trouarete hauer'il coltello alla parte sinistra del cappone, del quale farete voltare il petto verso la vostra mano destra, e tagliando due, ò tre fette sottili della polpa della parte sinistra, tirando il taglio del coltello verso voi, le farete cadere nel tondo, poi li tagliarete la giuntura della punta della spalla, e mettendo il taglio del coltello

tello ſotto l'oſſo, lo farete cadere nel tondo, ſopra del quale farete anco andare due, ò tre fette ſottili del ſotto coſſa ſiniſtro, e queſto potrà eſſere vn tondo ben finito, qual ſeruitolo di ſale, lo darete al voſtro padrone, vn'altro ne fornirete dalla banda deſtra col medeſimo modo, che hauete fatto dalla ſiniſtra: il terzo lo farete col tagliare la forcella del petto, il reſto del ſotto coſſa deſtro, & anco vn puoco del petto: farete il quarto con la ſotto forcella deſtra, il reſto di polpa del petto della banda deſtra, & il mezzo groppone deſtro: facendo il quinto voltarete la forcina in modo, che la parte dinanzi guardi alla voſtra deſtra, e da quella gli leuarete la ſotto forcella ſiniſtra, tagliando il reſto del ſotto coſſa ſiniſtro, e voltando il codirone verſo la voſtra mano deſtra, li leuarete la parte ſiniſtra del groppone, e con queſto hauerete finito il quinto tondo: volendo fare il ſeſto, & vltimo voltarete la forcina, e leuate il reſto del petto, che ſarà alla parte ſiniſtra, e dando vn colpo ſopra il codirone appreſſo alla forcina, lo farete cadere nel tondo; dopò diuiderete l'oſſo del petto da quello della ſchiena, e con la punta del coltello leuando dalla forcina il petto (il quale non lo laſciarete tanto ſcarnato, che ſia l'oſſo netto) lo poſarete ſopra il tondo qual fornito, ſeruirete di ſale, e lo farete dare à chi piacerà à voi, vi reſtarà ſopra la forcina l'oſſo della ſchiena, ſopra del quale (nel modo dettoui) battendo la coſta del coltello lo farete cadere nel piatto, doue ſaranno il collo, e le coſſe, quali per vn che vi ſarà appreſſo, mandarete fuori di tauola, ſe le perſone ſaranno più di ſei à tauola, daretene tanto manco per tondo, acciò ſuppliſca. Mà hauete da ſapere, che ſi ſuol dare in tauola due capponi per piatto, e tanto maggiormente ſe ſarà piatto gagliardo, attalche hauerete il modo di ſeruire d'aſſai robba, e buona, nè ſarà fuor di propoſito che al voſtro ſignore, gli diate, oltre quello che v'hò detto, tutto il groppone intiero, perche attorno à queſto andarà paſſando il tempo.

G I. Certo che in queſti pollami, ci và di gran fattura, e credo che chi ſaprà trenciar vn cappone nel modo che m'hauete detto, che potrà trenciare ogn'altra ſorte d'vccellame.

F L. Come voi ſaprete trenciar'il cappone, ſaprete ancora di tutto il reſto de volatili, perche in queſto vi è compreſo quanto ſi poſſa fare in tutti li animali che hanno ale. Vi dirò anco che del petto del cappone potrete trenciare minuto, e compartirlo à tutti, cioè tagliare quella ſuperficie di pelle tirando il taglio à voi, e ſcoperto la polpa trenciar minuto come vi dirò del faſano, e carne di vaccina, e queſto ſarà per quanto vi poſſo dire del cappone, pollanca, e gallina; ſe voi hauerete qualche dubbio auiſatemi, che io non mancarò farui capace di quanto dubitaſte.

G I. Io vi hò inteſo beniſſimo, e nō mi ſento dubbioſo in coſa alcuna, e ſe pure in qualche parte non vi intenderò per l'auuenire, io ve interromperò, come hò fatto per il paſſato.

F L. Queſto mi ſarà cariſſimo. Hora vi moſtrarò

Come ſi trenciano galli, galline, e pollaſtri d'India.

G I. Non

G I. Non m'hauete detto qual sia la miglior parte del cappone, della gallina, e della pollanca.

F L. Mi basterà dirui qual parte sia manco buona, e questa è la cossa, la quale non si hà da paragonare di bontà à qualsiuoglia altra parte, voi poi m'hauete detto che li cortegiani conoscono quel boccone che piace à tutti, però non accade diruene altro. Hora per dirui delli pollami d'India, che v'hò detto; vi dico ch'è quasi superfluo dirne cos'alcuna, perche hanno quell'istessi ossi, e giunture che sono nel cappone, e però in quell'istesso modo si deue con la prima forcina imbroccare, e primo coltello trenciare, e smembrare; mà solo vi dirò questo che per esser grande l'animale, se ritroua grande, e grosse ossa, e di molta carne, e però seruendo d'esso non accaderà diate ad alcuno l'osso del petto, e le due parti di groppone, possendo darli tanta buona polpa con altr'ossi più piccoli: vi ricordarò ben questo che subbito leuato in aere il gallo d'india vi sgrauiate del collo, e delle cosse, perche oltre l'impedimento che vi daranno nel trenciarlo, non lo potrete sostentare lungamente: vi dico ancora che sopra quella polpa di petto, ne leuarete sottilmente quella crosta in più fettarelle, e peruenuto al bianco, lo trenciarete minuto, ò manco minuto, ouero in fette sottili, come parerà meglio à voi: tenendo nel resto l'ordine istesso che v'hò detto del cappone, il simile farete delle galline, e pollanche grosse d'India: seruito ch'hauerete tutta la tauola, sarà in arbitrio vostro se vorrete smembrare il resto del gallo nel piatto, ouero come si ritroua mandarlo fuori di tauola.

G I. Farassi anco in questo modo del pollastro?

F L. Secondo: se sarà vn pollastrino piccolo come li nostrani, farete d'esso come v'hò detto, che si fà di quelli, seruendolo intiero, ouero partirlo in due persone, mà quando fusse vn pollastrone grosso come vn cappone, farete come v'hò detto del cappone, facendo, ò all'vna sorte, ò l'altra, sia seruito di sale e melangolo, ouero lemoncello se vi sarà.

G I. Il buono di questi pollami qual sarà?

F L. Tutta la polpa sarà buona, la quale vorrà essere accompagnata con vn puoco di quelle pelle grosse, mà che siano ben cotte; le cosse non siano in quella perfettione, però di quel sotto cossa non ne darete al vostro signore.

G I. Me direte ancora,

Come si trenciano li pauoni, e pauoncini.

perche per esserno grossi, e grandi come li galli d'India, credo non vi sia differenza.

F L. Di questi vi dirò solo, che voltato che hauerete il pauone col petto di sotto, voi li metterete la prima forcina vn dito più verso il collo dalla direttura della punta dell'ala, e spingendo quella albasso, piegarete vn puoco la mano verso il collo, acciò che le punte della forcina entrino nel sottile dell'osso del petto.

G I. Io mi ricordo che m'hauete detto che si deueno imbroccare in questa

maniera tutti l'vccellami grossi, come grue, galli, e galline d'India, galli di montagna, & oche saluatiche, e domestiche.

F L. Bene è che ve ne ricordiate; se il collo del pauone sarà vestito delle sue penne, fate che egli non sia il primo ad esser reciso, mà leuategli prima le cosse, lasciando il collo fino à tanto, che vi darà disturbo al trenciare, perche sarà bel vedere, & è honoreuolezza della tauola; nel resto l'hauerete da trenciare, e partire come vi hò detto del gallo d'India.

G I. Se farà l'istesso del pauoncino?

F L. Di questo farete come v'hò detto del pollastro d'India: Vi dirò adesso

Come si trencia vn fagiano, e fagianotto.

G I. Qual sarà il megliore del pauone, e del pauoncino?

F L. Il megliore dell'vno, e dell'altro è il petto; le cosse vogliano molto puoco. Horà non vi starò à replicar come si deue voltar sotto sopra, come inforcare, e come smembrare il fagiano, perche quel che v'hò detto del cappone, ve l'hò detto in genere, perche in quel modo istesso se riuolta, s'imbrocca, e si trencia ogni sorte d'vccellame, e quello che de più v'hò detto ne gli altri, è perche può andar de più in quelli, che non hò detto nelli capponi, & anco per variare in qualche cosa, come anco farò adesso del fagiano, quale dopò che hauerete inforcato con la terza forcina, e leuatogli il collo, e lle cosse, con il terzo coltello, faretelo voltare in modo, che il petto sia verso la vostra mano destra, e leuatogli sottilmente la crosta che è sopra d'esso dalla parte sinistra, tirando à voi il taglio del coltello, lo cominciarete à trenciar minuto la polpa, qual parte sinistra trenciata, farete l'istesso della destra; & in questo modo de mano, in mano, trenciarete minuto tutto quello, che potrete, cosi del petto, come della sotto cossa ancora, e d'ogn'altro luogo doue sia carne, e se possibile sarà, fate restare il fasano con l'osa nude sopra la forcina. Potrete anco trenciarlo à fettoline suttili più che si può, compartendoui li sei ossi come v'hò detto del cappone.

G I. Credo che faccia bel vedere, hauendolo trenciato minuto, far restar l'ossa nude sopra la forcina.

F L. Bellissima cosa è certo: hauete da sapere ch'è proprio del fasano è di trenciarlo minuto, che se bene non s'empirà il tondo d'ossi, non importa, perche essendoui vn puoco di polpa trenciata minuta comparirà assai.

G I. Come si farà à trenciar minuto? hauendo promesso dirmelo, quando mi direte del fagiano.

F L. Lo dirò quando vi parlarò della vaccina, perche in quell'istesso modo hauerete da tenere, & adoperare il coltello.

G I. Il fagianotto si trenciarà come il fagiano grande?

F L. Se sarà piccolo come vna starna, ò puoco più, potrete trenciarlo come la starna, e facendo due parti, ne seruirete due persone, se sarà più grosso, ne farete tre parti, e lo compartirete à tre persone, trenciando però il petto à fette suttili; queste cose si rimettono al giuditio del Trenciante, perche hauendo

uendo la robba innanzi,che hauerà da seruire,e le persone che deuono esser seruite, saprà come deue esser compartita. Non vi dirò qual sia il migliore di quest'vccello, perche è tutto buono, massime quando sarà frollo, mà il petto sarà migliore delle cosse. Hora verrò à dirui

Come si trenciano oche,& anatre, cosi domestiche, come saluatiche, & anatrotti giouani.

Vi dirò prima della bontà di questi animali, delli quali non è buona nella parte dinanzi,ne quella di dietro,e però si sogliono empire ò di buon pieno, ò d'vccelletti,qual'è migliore,che non sono esse oche,ò anatre: hora volendola trenciare inforcarete con la prima forcina, e leuata che l'hauerete in aere,voltarete la forcina in modo,ch'el collo stia volto verso voi,e col secõdo coltello li darete vn taglio alla giũtura di mezzo della cossa destra,mettrete poi il coltello tra la cossa,& il corpo, e tirãdo il taglio verso voi,facendolo passare per la giuntura tagliata, farete cadere la mezza cossa nel tondo,darete poi vn'altro taglio dalla banda del groppone alla giuntura d'essa cossa attaccata à esso groppone, e mettendo il coltello dalla parte di dietro tirando à voi il taglio facendolo passare per la giuntura del groppone, farete cadere l'altro resto di cossa nel tondo, e con vn puoca d'empitura,e seruito di sale, sarà fornito il tondo, voltate poi la forcina in modo, che la cossa sinistra stia derimpetto alla vostra mano destra,e dato che hauerete il taglio alla giuntura di mezzo, vi metterete dentro la punta del coltello, e spingendo à basso,vi resterà essa mezza cossa su'l coltello,qual con gratia farete cadere nel tondo, leuarete poi il remanente della cossa, come hauete fatto della destra,e fornirete il tondo come il primo; il resto poi dell'oca smembrarete come vi hò detto del cappone compartendo à ciascun tondo del repieno: quello che farete dell'oca domestica, farete della saluatica,e cosi ancora dell'anatra domestica,e saluatica.

GI. Non vi è altra differenza (per quel che vedo) dal cappone, che nel tagliarli le cosse.

FL. Per ciò v'hò detto di questi animali per far questa differenza nel trenciar la cossa: li anatrotti giouani smembrarete come v'hò detto, che dobbiate far'il pollastro, mà di questo basterà darne mezzo per persona, cioè dopò trenciato,e posato nel tondo,lo tagliarete à trauerso,e darete à vno la parte dinanzi, & all'altro la di dietro. Quest'vccello quando sarà giouane, cioè piccolo,sarà migliore dell'altri quattro.

GI. Io hò inteso assai bene, e credo che delli volatili m'habbiate detto de tutti.

FL. Mi resta ancora à dirui,

Come si trenciano grue, aeroni, beccaccie, e galli di montagna.

Queste quattro sorti d'animali non si potranno mangiare se non sono ben frol-

frolli, e però di questi se ne trenciarà solo il petto, perche le cosse potriano sentire de cattiuo odore, come suol qualche volta sentirsi in vccello, che sia più che frollo, e però vi bisognerà che (inforcata con la prima forcina, e leuata in aere la grue) vi destrighiate del collo, e delle cosse: del collo nel modo che v'hò detto, e delle cosse dandogli li due tagli alla giuntura della cossa col groppone, cioè l'vno dalla parte di sopra, e l'altro alla disotto, & anco tra la cossa, & il corpo mettere, e calcar giù il coltello fino alla giuntura del groppone, ilche fatto gli metterete la punta del coltello nella cossa presso la giuntura di mezzo, e con vna storta all'ingiù, vi resterà sopra la punta del coltello, qual leuata in aere, la farete cadere nel suo piatto, il simile farete dell'altra cosa, ne ve dico qual dobbiate leuare prima, perche hauerete da leuar quella che parerà à voi sia più facile à leuarsi per rispetto delle lunghe gambe, quale li cuochi molte volte intricano come pare a loro. Il simile farete dell'aerone, e gallo di montagna, e beccaccia, e leuatoli ancora le punte delle ale vi resterà sopra la forcina tutto il petto, qual trenciarete minuto, ouero in fette suttile, come parerà à voi.

G I. Sarà poi tanta robba nel petto, che io possi seruire à vn piatto?

F L. Sono animali grossi, e ve sarà dauanzo, parlando però della grue, aerone, e gallo di montagna; la beccaccia per essere vccello piccolo, non sarà posta sola in tauola, e quando anco questi vccelli fussero piccoli, cioè giouani, e che vi fusse in loro puoca carne, bisogna che facciate della necessità virtù, e far che supplisca.

G I. Quanto alla bontà, io credo che vagliono molto puoco.

FL. Non vagliono cos'alcuna, mà si pongono alle volte in tauola per grandezza, mà non già per bontà che sia in loro. Io hò finito di dirui come si trenciano volatili, e ve n'hò detto de molte sorti, se poi ve ne venisse alle mani de qualche spetie, che non ve n'hauesse ragionato, è bisogno che voi col vostro giuditio consideriate la grandezza, la qualità, e bontà, & asomigliarlo à vno de quelli che v'hò detto, e secondo quello si trencia à cui l'hauerete asomigliato, trenciare anco questo: perche se sarà saluatico, ò domestico, se piccolo, ò grande, bisognarà che operiate il vostro giuditio.

G I. Io spero hauerui benissimo inteso, e credo che sin qui m'habbiate detto di tutti questi animali, li quali siano rostiti, perche ci hauete fatto mentione de melangoli, mà se de queste sorti vi saranno allesso,

Come si trenciano capponi, galline, piccioni, & agn'altra sorte de volatile che sia alesso.

FL. Si trenciano nel medesimo modo de quelli che sono arosto, perche sono quelli istessi: è ben vero che vn pollo arosto, starà meglio, e più forte sopra la forcina, che non farà vno allesso, ò stufato; pure se voi potrete tenerlo sopra la forcina, che non vi cada in pezzi, lo trenciarete, e smembrarete nel modo, che v'hò detto, mà quando fusse talmente cotto, che voi conoscesté che non si potessi tenere sopra la forcina, in quel caso lo trenciarete dentro il piat-

il piatto doue si troua, facendone li tondi, e compartendolo à quelli che sono à tauola, hauendoui prima con gratia con la punta del coltello fatto cadere il sale, come alli rosti v'hò detto.

G I. Io mi credeuo che fusse vergogna trenciarlo nel piatto.

F L. Vergogna saria se vi cadesse dalla forcina in pezzi, perche pareria che non haueste hauuto giuditio di non antiuedere, che vi saria caduto per esser troppo cotto, fate pure come v'hò detto allegramente, che nõ vi sarà disonore, perche così s'vsa, e non si può fare altrimente, che di questa maniera.

G I. Fin qui l'hò bene à memoria quanto m'hauete detto, adesso che cosa mi direte?

F L. Vi cominciarò à dire delli animali quadrupedi, e prima,

Come si trencia vn pezzo di vaccina, ò di vitella à lesso.

E dicendoui il modo del trenciar la carne di vaccina, vi seruirà ancora per li petti d'vccellami che v'hò detto, perche il trenciar minuto l' hauete da imparare sopra la vaccina, douendo in questo modo ancora trenciare molt'altre carni come vi dirò. Hora voi hauete in tauola vn piatto con vn pezzo di cossa di vaccina, se quello sarà nel mezzo della tauola, ordinarete à vno delli due, che lo leui, e lo porti à voi, qual metterete alla vostra mano sinistra: pigliarete poi con la vostra mano destra il coltello grande, e con la sinistra la prima forcina, & alzando l'vno, e l'altro con le punte in sù, venirete poi con esse adosso al pezzo di carne, qual imbroccarete per il trauerso del filo, acciò che trenciando venghi per trauerso d'esso, in vno istesso tempo metterete la costa del coltello sopra il pezzo, e quello calcando nel piatto, spingerete la forcina dentro la carne quanto potrà andare, dopò questo aiutandoui col coltello, leuarete in aere il pezzo di cossa, e veduto doue vi parerà meglio il trenciare, leuaretelì di sopra tutti quelli grassetti, e neruetti che vi sono, dãdo sopra di loro tre, ò quattro tagli, e poi col taglio del coltello, tirando verso voi, li farete cadere nel piatto; scoperto che hauerete il magro, cominciarete à piccarlo in questo modo, tenerete il coltello volto con la punta in sù, e cominciando dalla parte di sotto, l'andarete battendo col taglio, con botte spesse, e minute, & andarete fino alla cima; dalla quale venirete con la punta del coltello volta all'ingiù, fino alla parte di sotto, voltarete poi il coltello à trauerso d'esso pezzo, & anco battendo ritornarete fino alla parte di sopra: di doue poi tirando il taglio del coltello verso voi, farete cadere il piccato sopra il tondo, e ciò fatto di nuouo ritornarete à battere, fino à tanto che sarà fornito il tondo: A questo modo seguitarete per l'altri tondi, sopra li quali trenciarete ancora del grasso, voltando la forcina per faruelo venire alla mano, e compartitui anco de quelli grassetti, e neruetti, che prima faceste cadere nel piatto: fornito che hauerete il tondo, habbiate vn brodo fatto d'agresto, brodo, e sale, e mettetene vn puoco per ciascuno, facendoui con la punta del coltello con gratia cadere il sale.

G I. Si può trenciare altramente questa carne di vaccina, che minuta?

F L. Si

FL. Si può trenciare ancora à fette larghe, e sottili, e secondo che piacerà al vostro signore; hauete bene à sapere, che quando la trenciarete à fette non si deue metterui il brodo che v'hò detto, mà solo il sale sopra l'orlo del tondo. Potreste anco nel trenciar minuto adoperare due coltelli.

GI. Come s'adoprarannoquesti due coltelli?

FL. Pigliarete il primo, & il secondo, e con la vostra mano destra stringeteli manico, con manico, e ponerete tra l'vna lama, e l'altra il dito indice, e strin-gendo li loro manichi trenciarete (come v'hò detto) minuto, e tirando al basso li due tagli, farete cadere il battuto nel tondo.

GI. Questo modo di trenciare si costuma di fare?

FL. Non deue farsi ordinariamente, mà si può fare qualche volta per capriccio in tempo che non s'habbia molto da fare, già che v'hò detto del tener li coltelli, vi ricordo che nel trenciar minuto, voi douete posar il calce del coltello, cioè la punta del manico sopra il vostro dito piccolo della mano destra (come parmi hauerui già detto) mà il manico della forcina impugnato con la mano sinistra per essere il pezzo grosso.

GI. Io mi ricordo che me'l hauete detto, pur non è stato fuor di proposito il raccordarmelo.

FL. Nel modo che v'hò detto, trenciarete ancora vn pezzo di cossa di vitella se ve ne venirà alle mani. Già ch'hò cominciato à dirui della carne di vaccina, vi dirò adesso,

Come si trencia il lombolo di vaccina.

Se sarà rostito, voi con la prima forcina l'inforcarete per il lungo calcando con la costa del primo coltello nel piatto, acciò facciate buona presa con la forcina, e leuato che l'hauerete in aere, dateli sopra tre, ò quattro tagli, discosto l'vno dall'altro due dita, dopò col taglio del coltello, tirandolo verso voi farete cadere quelle croste nel piatto più sottili che possete, e poi sopra la carne scoperta, trenciarete minuto, & in questo modo farete li vostri tondi compartendo in tutti : le croste che hauerà d'intorno, le quali come le prime farete cadere nel piatto, e seruito di sale, e melangolo, ne darete al vostro signore. Se il lombolo sarà cotto allla Venetiana, cioè stufato, voi li venirete con la punta della forcina sopra, e calcando nel piatto col coltello, lo tagliarete à trauerso, facendone fette sottili, e larghe, e con la punta del coltello, ne metterete tre, ò quattro nel tondo, e col cucchiaro vi metterete anco del suo adobbo, e posto che vi hauerete il sale sopra l'orlo, lo farete dare à chi parerà à voi.

GI. Che cosa è questo lombolo?

FL. E vn pezzo di carne magra, che stà sotto il rognone, qual comincia dal principio della cossa, e viene serpendo l'osso della schiena, e passa sotto il rognone, la quale carne è molto delicata, massime quando è bene acconciata, questo à Venetia si fà eccellentissimamente.

GI. Io v'hò inteso benissimo, è quel boccone che io diceuo, che li corteggiani san-

ni sanno ritrouare; Ecci altra parte nella vaccina che si debbi trenciare.

FL. Si può, e si deue trenciare ogni parte quando fusse posta in tauola, mà non ve ne sarà posto d'altre, e di queste anco di rado, perche à tauola de signori questa carne non ui compare, perche resta al tinello, doue vien trenciata, e ritrenciata, hora v'hò detto della vaccina, ve dirò,

Come si trencia vna testa di vitella, di porco saluatico, di porco domestico, e di capretto.

Vi tirarete il piatto doue è la testa di vitella, presso la vostra mano sinistra, facendo voltare il muso à quella mano, e pigliarete nelle mani il terzo coltello, e terza forcina, con questa la tenerete ferma nel piatto posando le piste sopra il muso, e con quello gli darete vn taglio per il lungo sopra la pelle, cominciando da esso muso, e continuare fino alla nucca, qual dato voi vederete che quella pelle darà luogo dall'vna, e l'altra parte, in modo, che ve si farà mostra di tutto l'osso, ouero coccia della testa, mettendo poi la punta del coltello nelle suture d'essa, ne leuarete tutti li pezzi d'osso, che coprono il ceruello, e quello scoperto cominciarete à fornire li vostri tondi, tagliandoli prima vn pezzo d'orecchia, poi del sottogola con vn puoco di quelli pelli di sopra, e col cucchiaro metterui vn puoco di ceruello, & anco porui vn'occhio, qual volendo cauare, voi metterete il coltello in esso, e voltando quello à torno, lo spiccarete dall'altra parte dell'osso, mettendoui poi la forcina, con quella lo cauarete fuori; volendo seruire il vostro signore gli darete vno de questi, con vn puoco del sottogola, perche questi sono li miglior bocconi. Non accade, che io vi dica che sappiate compartire tutte quelle parti, acciò che tutti habbino del buono, e manco buono, perche sò che in questo sarete auertito. Fornito che hauerete li tondi, sopra l'orlo d'essi con gratia vi buttarete il sale, e se in tauola sarà l'aceto ne porrete vn piatto innanzi al vostro padrone, e quando non ve ne fusse, ne mandarete à pigliare, perche l'aceto è il suo condimento.

GI. Se farà il simile della testa del porco saluatico?

FL. A quella testa che dite, non si darà il taglio dal muso alla nucca, perche d'essa non si seruirà il ceruello, mà tagliarete di quello sottogola, e pelli à fette sottili, e perche questa si mangia più presto fredda, che calda, e ritorna molte volte in tauola, voi ne trenciarete solo vna banda, compartendo cō fettoline sottili, acciò possa essere honoreuole altre volte. Il medemo farete di quella di porco domestico, mà di questa sorte non ve ne venirà mai occasione, perche non se ne suole vsare; questo è quanto vi posso dire della testa di vitella, di porco saluatico, e domestico. Se quella di capretto sarà aperta, & indorata, distaccarete vn pezzo dall'altro, e ne seruirete due persone, se saranno à lesso intiere, darete li vn taglio per il lungo che v'hò detto, e scopertoli il ceruello, la diuiderete con il coltello per il mezzo, calcando il taglio d'esso fino al piatto, e fattone due parti vguali, e seruitole ancora di sale, ne darete vna mezza per persona.

G I. Non credo già che si pongano in tauola teste d'altri animali.

F L. Non si costuma porne d'altra sorte. Adesso vi dirò,

Come si trencia il petto di vitella, di castrato, di ceruo, e di caprio.

Queste carni perche saranno à lesso, non si leuaranno in aere, mà con la terza forcina inforcatele, e calcatetele nel piatto, e col secondo coltello tagliarete sopra quel grasso del petto tre fette lunghe, quali farete cadere nel tondo, che starà sotto l'orlo del piatto, e mouendo la forcina più indietro, tagliarete tre altre fette di magro, e con la punta del coltello mettetele nell'istesso tondo, e postoui poi il sale lo darete à chi volete; ritornate poi la forcina al primo luogo, di doue ne tagliarete tre altre fette di petto come le prime, e con tre altre di magro, ne farete vn'altro tondo, & à questo modo seguitando, seruirete tutti quelli che si deuono seruire, compartendo per ciascun tondo quelli tenerumi, che sono nel petto; il simile farete di quello di castrato, mà perche non sarà si grosso, ne si grasso, farete al meglio che possete, mettendo nelli tondi manco robba.

G I. Se trencia in questa maniera li petti dell'altri animali, che m'hauete detto.

F L. In questo modo si farà, mà hauete d'auuertire che non saranno si grassi come quelli di vitella, e di castrato, e però in quella parte trenciarete di quello che vi sarà.

G I. Non si cuoceno à lesso altre parti delli animali, che il petto?

F L. Si può cuocere quello che si vuole, e però adesso vi voglio dire,

Come si trencia vn pezzo di cossa di castrato, capriolo, ceruo, e porco cignale.

Se il pezzo di cossa, de qual sia di questi animali, sarà cotta in modo, che possi reggersi sopra la forcina, l'inforcarete, e trenciarete nel modo istesso che v'hò detto della cossa di vaccina, e di vitella, mà se conoscerete non poterla leuare in aere per essere molto cotta, farete à questi pezzi, & ad ogn'altra parte dell'animale il simile che v'hò detto del petto, cioè calcando con la terza forcina nel piatto, col terzo coltello lo trenciarete in esso, doue parerà meglio à voi che sia il taglio, facendo che la carne sia tagliata per trauerso del filo, e fattone fette, le spingerete col coltello nel tondo, qual hauerete posto sotto l'orlo del piatto, compartendoui ancora del grasso, & ossetti, à quali sia attaccato vn puoco di carne, perche à molti piace trastullarsi à torno quelli, e fornito che hauerete li tondi, buttandoui con gratia il sale, li darete à chi voi volete.

G I. Nel modo che si farà di questi pezzi di cossa, farasse ancora della schiena della spalla, e d'ogn'altra parte?

F L. Io v'hò detto che d'ogni parte facciate l'istesso, e vi dico di più, che d'ogn'altro animale dobbiate fare il medemo, purche non possa star saldo sopra la forcina, e se io vorrò eccettuarne qualch'vno, ve lo dirò. Adesso hauete da sapere,

Come

Come si trencia (essendo rosta) la lonza de vitella, di castrato, di caprio, di porco domestico, e saluatico.

Per essere la lonza molto longa, io la diuiderò in due parti, vna nominarò la culata, che sarà la parte di dietro, & all'altra dirò quella del rognione; hora, volendo trenciare il pezzo di culata, voi pigliarete il primo coltello, e prima forcina, e voltando la parte di dietro del pezzo di carne verso la mano della forcina lo tenerete calcato nel piatto con la costa del coltello, spingerete poi la forcina dentro al pezzo, di modo che l'osso vadi entrambi li branchi, e quella spinger tanto, quanto potrà andare, & aiutandoui col coltello, leuarete il pezzo di rosto in aere, e voltata che sia la faccia della carne verso voi, li darete sopra tre, ò quattro tagli, e tirando il coltello à voi, farete cadere tutte quelle croste nel piatto, le quali fate che siano sottili più che si può, e poi (come v'hò detto della carne di vaccina) trenciarete minuto, facendo cadere il battuto nel tondo, sopra del quale trenciarete ancora vn puoco di grasso, qual ritrouarete voltando la forcina, & anco ponereui con la punta del costello due, ò tre di quelle croste che hauerete nel piatto, delli quali ne andarete facendo quante potrete per poterne dare à tutti li tondi, ciò fatto posarete il pezzo, e con la mano sinistra alzarete il piatto della carne, e farete andare nel tondo vn puoco di quell'intingolo se ve ne sarà nel piatto, e poi buttatoui sopra l'orlo con gratia il sale l'appresentarete al vostro padrone, & à questo modo andarete seguitando fin che hauerete seruito tutto il vostro piatto.

GI. Si potrà tagliare altrimente che minuto?

FL. Si potrà trenciar'ancora à fette sottili, questo potrete fare secondo il gusto del vostro signore, e per variare quando à voi piacerà. Se in tauola sarà il pezzo del rognione, volẽdolo trenciare voltaretelo co'l rognione sopra il piatto, quale per vostra commodità deue esser posto alla vostra banda sinistra, facendo che anco il rognione stia à quella mano, e quelle due coste che vi sono volte alla mano del coltello, la costa del quale calcarete sopra il pezzo, & inforcarete in modo il rosto, che l'osse che sono verso la vostra mano sinistra vengano tra vn branco, e l'altro della forcina, cioè che vna sia fitto nella schiena, e l'altro nel rognione, & aiutandoui col coltello, leuarete il pezzo in aere, e farete voltar'il pezzo della schiena verso il coltello, sopra la quale darete molti tagli, discosto due dita l'vno dall'altro, tirando poi à voi il taglio del coltello, farete cadere nel piatto in molte fette tutta quella superficie rostita, e scoperto che hauerete il magro, sopra quello trenciarete minuto come v'hò detto dell'altro pezzo, e fornito il tondo di magro, voltarete la forcina in modo, che il rognione sia volto verso voi, e col coltello farete caderui vn puoco di quel grasso, e con tre fette di quelle croste, & vn puoco d'intingolo, sale, e melangolo, lo darete al vostro signore. Se vorrete ancora porui vna costicciola poneteuela, la quale mettendo il coltello tra l'vna, e l'altra, e spingendola in fuori, farete cadere nel tondo, & in questo

modo trenciarete il resto di questa lonza.

G I. Qui credo che sia quel boccone che stà sotto il rognione.

F L. Qui si troua, qual volendolo trenciare al vostro signore, pigliarete il rognione col taglio del coltello, e tirando all'ingiù, lo farete cadere nel piatto, scoperto il lombolo, lo trenciarete minuto con quelli grassetti che vi sono à torno, e seruito cō l'intingolo, sale, e melangolo, daretelo al vostro padrone, ò à chi voi amarete; leuato che hauerete il rognione, e che voleste ancora diuidere li ossi della schiena, ponendo il coltello nella giontura dell'vno, dell'altro, che dalla parte del rognione benissimo la vederete, con facilità distaccarete l'vno dall'altro; questo pezzo di rosto potrete ancora trenciarlo in fette sottili, come v'hò detto dell'altro.

G I. Se farà l'istesso alla lonza del ceruo, del capriolo, e del porco domestico, e saluatico.

F L. Se trenciano in quest'istessa maniera, mà l'inforcarete altrimente, cioè metterete vn branco della forcina nel bugio dell'osso della schiena, come vi dirò del capretto, & à quella del porco domestico, e saluatico che sia, ne leuarete di sopra quel grasso che vi sarà lassandone vn puoco, e la trenciarete à fette sottili, e larghe, e maggiormente se sarà fredda, essendo migliore che calda.

G I. Ecci altra parte del vitello, ò delli animali che m'hauete detto che si possi rostire, e che si debba trenciare sopra la forcina.

F L. Si può rostire ogni parte, mà nel vitello non è vsitato altro, che questa lonza, e qualche volta qualche pezzo di coscia, la quale inforcata, e leuata in aere, e discrostata, la trenciarete nel modo che vi hò detto della carne di vaccina, e fattone li tondi forniti, li farete dare à chi parerà à voi. Se de gl'altri animali se rostirà il loro cicotto, farete d'esso come poi ve ne dirò

G I. Credo che del vitello non ve sia altro per trenciare, hauendomi detto di tutti li pezzi che s'vsano per le tauole de signori.

F L. Non ve ne è altra parte mà (non possendo tacerlo per la sua bontà) è forza che io ve dica ancora,

Come si trencia la bragiola di vitella, e d'ogn'altro animale.

Di queste ne saranno tante nel piatto, ch'almeno ne toccherà vna per persona, e però tirandoui il piatto d'esse presso la vostra mano finistra, col terzo coltello, e terza forcina, con gracia gli venirete adosso, & imbroccatone vna, la ponerete nel tondo, e non mouendo la forcina, gli darete due, ò tre tagli, calcando fino al tondo, facendone fette lunghe, e grosse come vn dito, e che habbino del quadro, e preso il sale sopra la punta del coltello, alzando quello vn puoco in aere, lo farete cadere nel tondo, e darete vna bragiola per persona. Il simile farete se la bragiola sarà stufata, & oltre il sale metteteui ancora col cucchiaro vn puoco del suo brodo, brugne, e visciole se ve ne saranno; in quel modo che farete di questa di vitella, farete di quella di castrato, di porco, di caprio, di ceruo, e d'ogn'altro animale, che

di quel-

di quello fussero fatte bragiole.

G I. Questa sorte di viuanda à me piace sommamente, & n'hò mangiate à Venetia che pareuano buone.

F L. Se saranno frolle, & grasse sono bonissime; mà di vitella sono eccellenti, & è bonissimo boccone: non hauēdo a dirui altro del vitello, vi dirò adesso

Come si trencia la spalla di castrato, d'agnello, e di caprio.

mà prima che io ve raggioni di questo, vi dirò che della vitella ogni parte è buona, e massime quando sarà mongana, e ben stagionata, e dicoui che se hauessi ale, saria il migliore vccello che volassi. Hora per dirui delle spalle raggionandoui di quella di castrato, ve dirò ancora di quella di qual sia di questi animali, la quale hauerà da essere rostita, perche à lesso non si potrà leuar'in aere; posto che vi sarà innanzi il piatto nel quale si truoua la spalla, ve lo metterete commodo alla vostra mano sinistra, e voltato la punta della spalla verso la forcina, con la prima l'imbroccarete in modo, che l'osso resti tra li branchi d'essa forcina, e calcandola con la costa del primo coltello nel piatto, spingerete ben dentro la forcina per far buona presa, & aiutandoui col coltello, la leuarete in aere in modo, che la gamba stia volta in sù, e facendo far mostra della parte di dietro, faretene cadere quelle croste nel piatto, che siano suttili e scoperto di magro, e di grasso sopra esso trenciarete minuto, e tirando il taglio del coltello verso voi, fornirete il tondo, qual fernito con gratia di sale, lo darete al vostro signore.

G I. Si potrà tagliare altrimente che minuto?

F L. Si puote anco à fette, mà minuto sarà meglio, auuertendoui che questo minuto non hà da essere come quello della vaccina, mà più grosso, e per similitudine vi darò la grossezza di vna faua, ò piccola, ò grande che sia. Per trenciarsi il cicotto quasi à similitudine della spalla; vi dirò,

Come si trencia vn cicotto di castrato, d'agnello, di caprio, e ceruo.

Di questi animali, il cicotto si farà rostito come è l'ordinario; lo trenciarete in questa maniera: prima poneteui il piatto alla vostra finistra, facendo che la parte di sopra del cicotto, cioè la parte grossa stia volta verso voi, e la gamba verso la tauola, e preso il primo coltello, e prima forcina, venite con ambidue adosso al cicotto, quale calcarete nel piatto con la costa del coltello, e con la forcina imbroccarete nella parte volta verso voi, e quella spingerete quanto potrete dentro, e come voi conoscerete hauerlo ben'imbroccato, e che habbia da star saldo sopra la forcina, aiutandoui con la punta del coltello, leuarete il cicotto in aere, di maniera che lo stincho sarà volto in sù, e la parte grossa in giù.

G I. A questo pezzo sì, mi pare che sia necessario l'aiuto del coltello per leuarlo, mà non à molte altre cose che m'hauete detto, che per essemo leggieri, non occorre altro aiuto di coltello.

F L. Que-

FL. Queſto non ſi fà perche ſia neceſſario farlo per la grauezza del pezzo, perche,che può peſare vn tordo,ò vn piccione? che anco à queſti ſi deue fare? mà queſto ſi fà per accompagnare il pezzo, & acciò che il coltello facci qualche coſa,& ãco perche il leuarlo in queſta maniera,e coſa aggratiata,e fà bel vedere; hora hauendo il cicotto in aere, farete che volti verſo la voſtra mano deſtra la parte di fuori,ſopra la quale li darete tre, ò quattro tagli per dritto,e per trauerſo,tirando poi il taglio del coltello à voi, farete cadere tutte quelle croſte (le quali fate che ſiano ſuttili) nel piatto,e ſcoperto il magro,ſopra eſſo trenciarete minuto, come v'hò detto della carne di vaccina, & anco ſe vorrete vn puoco più groſſa, come v'hò detto della ſpalla, e volendone ancora fettoline ſuttili farete come piacerà à voi, e ſecondo il guſto,e come meglio piacerà al voſtro padrone; fornito poi il tondo di queſto minuto,vi ponerete con la punta del coltello due,ò tre di quelle croſte, che faceſte cadere,e poſando la forcina leuarete il piatto con la voſtra mano ſiniſtra, e ſcolarete nel tondo vn puoco di quel ſapore, che vi ſarà caduto dal pezzo, e poſto con gratia il ſale, lo darete à chi vorrete voi, & à queſto modo ſeguitando ſeruirete tutti quelli che douete ſeruire,di poi diſimbroccarete il reſtante nel piatto, e quello mandarete fuori di tauola, come farete ancora di tutti l'altri piatti, delli quali hauerete ſeruito (come mi pare hauerui detto.)

GI. Io mi ricordo che m'hauete detto, che quando hauerò ſeruito d'vna viuanda, io debba mandare fuori di tauola il piatto, nel quale era poſta.

FL. Queſto hauerete da fare ſe bene ancora in quel piatto vi fuſſe più robba; eccetto che ſe alla tauola vi fuſſero perſone,alle quali voi non haueſte trenciato, ouero che non ſe li trenciaſſe, in quel caſo farete ritornare il piatto al ſuo luogo, accioche quelli da loro ſi poſſano ſeruire. Nel modo iſteſſo che trenciarete il cicotto di caſtrato, farete ancora di tutti l'altri animali che v'hò detto,e per dirui qual ſia il migliore, non ve lo sò dire, dico ben queſto,che di capriolo giouane,e frollo,è buono: il ceruo ſarà duretto, pure ben frollo potrà paſſare; quelli di caſtrato, e d'agnello,li dono à chi li vuole.

GI. Di queſti hò inteſo,mà ſariami caro ſapere,

Come ſi trencia il cicotto del porco ſaluatico e domeſtico.

FL. Vi hauerò quaſi puoco che dire, perche hauendoui detto delli altri cicotti,non occorrerà altre parole; ſolo vi dirò queſto,che poſto il cicotto di porco alla voſtra mano ſiniſtra, con la prima forcina l'imbroccarete in quella parte che v'hò detto di quello di caſtrato,& aggiutato dal coltello, lo leuarete in aere con la gamba in sù, ſe quello ſarà con la cotica gli la leuarete con il primo coltello,facendola cadere nel piatto,e ſcoperto che hauerete il magro,ſopra quello trenciarete minuto,ò in fette lunghe,e ſtrette, ouero larghe,e ſuttili come parerà à voi che ſia al guſto del voſtro ſignore, & anco come piacerà à voi ſe voleſte variare; mà ſe'l cicotto non ſarà coperto dalla pelle,gli leuarete di ſopra molte di quelle croſte come v'hò detto dell'altri cicotti, le quali andarete compartendo à tutti li tondi, li quali ſerui-

seruiti poi con gratia di sale, li darete à chi vi piacerà.

GI. Altro aiuto che di coltello ci vorrà à leuare questo cicotto in aere, che hò veduto alcuno di questi animali che sono alti com'vn vitello.

FL. Ve ne sono ancora de maggiori, mà di tal grossezza nõ si porrà intiero à rosto, perche oltre che saria troppo smisurato pezzo, non è di bontà in molta eccellenza. Il cicotto di cignale che si porrà intiero à rostire, sarà d'animale giouane, che non passi vn'anno, e però il cicotto d'esso facilmente si potrà leuar'in aere per esser piccolo, qual poi trenciarete nel modo che v'hò detto.

GI. Poniamo caso ch'el Scalco ne ordinasse vno di questi grossi à rosto (e ciò facesse perche li piacesse) come hauerò da far'io à trenciarlo?

FL. Vi tirarete il piatto doue sarà posto verso la vostra mano sinistra, e con il coltello (tirando il taglio à voi) li tagliarete di quelle croste di sopra mettendone due, ò tre nel tondo, qual douerà esser posto sotto l'orlo d'esso piatto, e con la forcina tenendolo saldo in esso, trenciarete sopra il cicotto, nel modo che parerà à voi, ò fette larghe, e sottile, ò lunghe, e strette, ouero minuto come ve dissi della spalla di castrato, e fornito li tondi di sale, e melangolo, ordinate à chi si deueno dare.

GI. A questo modo istesso credo io si faccia di quello del porco domestico.

FL. Il simile farete ancora d'esso, quando ne fusse posto in tauola, ilche non vi occorrerà mai, mà io ve l'hò voluto dire come per cosa che potria essere.

GI. Già che semo à questa sorte d'animali desidero sapere.

Come si trencia vna porchetta à rosto.

FL. Hauerete da sapere che la porchetta sarà piena di buona impietura, la quale sarà migliore che l'istesso animale, è ben vero che in essa vi sarà solo di buono la crosta, cioè la pelle à rostita, della quale assieme con del pieno deuete darne à tutti quelli che hauerete da seruire; hora volendola trenciare, voi non la potrete leuar'in aere intiera, perche vi caderia in pezzi, e però vi conuiene smembrarla nel piatto, qual tirato alla vostra mano sinistra, facendo che ancora la testa della porchetta sia volta à quella mano, gli metterete la terza forcina nelle narici, e calcandoli il terzo coltello (con il taglio) sopra il collo presso le spalle, diuiderete la testa dal busto, e quella restataui sopra la forcina con gratia, e senza affettione la farete vedere, e posando il collo sopra il tondo, e calcando il taglio del coltello sopra esso, lo tagliarete vicino la testa, la quale remastaui, sopra la forcina senza il collo, cominciarete à trenciare leuandone tutte dua l'orecchie, le quali fatto cadere nel tondo, scoprirete il ceruello leuandone li due pezzi d'osso, come ve dissi del capretto, e ciò fatto posarete quella nel tondo, qual seruito di sale, darete al vostro signore hauendo prima aperto vn fianco alla porchetta, e postoui vn puoco di pieno.

GI. Credete dunque che questa sia il megliore di questo animale, già che me dite che si debba dare al signore?

FL. Io

FL. Io lo credo certo perche come v'hò detto di questo animale non è buono altro che la crosta, che in questa testa vi è tutta le crosta del collo, l'orecchie, e l'occhi.

GI. Mi ricordo che quando mi diceste della testa di porco, voi mi deste ordine che io non li douesse scoprire il ceruello, dicendomi che non era molto buono; perche causa mi dite adesso che io lo scopra à questa?

FL. Dite bene, mà auuertite che io non vi faccio leuare li due pezzi d'osso per scoprire il ceruello, mà per scoprire l'occhi, li quali vengono mezzi coperti da quest'ossi, perche à questo modo vn puoco scoperti, possono più facilmẽte esser leuati dal vostro signore; vi dico ancora di più che'l ceruello di questi piccoli (per esserno da latte) non sono carrichi di cattiuo humore, e però sarà migliore che non è quello di questi animali grossi.

GI. Adesso resto sodisfattissimo, desidero seguitare del remanente, e perdonatemi se v'hò interrotto.

FL. Non accadeno queste cerimonie. Seruito che hauerete il vostro signore della testa metterete la forcina nella spalla sinistra, e tagliatela à torno col coltello, e voltando la forcina in sù, la spiccarete dal busto, la quale posata con la forcina sopra il tondo, li venirete col coltello sopra la giontura della gamba, e quello calcando nel tondo, diuidete la paletta da tutta la gamba il che in aere non potreste fare, per rispetto che quella crosta non si può trenciare altrimente; il simile farete alla spalla destra hauendo riuoltato il piatto per faruì venire quella spalla alla mano.

GI. Sarà finito vn tondo con la spalla sinistra che m'hauete detto?

FL. Non sarà finito, perche (come v'hò detto) vi và posto ancora del pieno, à me basterà solo dirui come l'hauerete da smembrare, à voi starà poi il diuiderla in modo, che tutti habbino del pieno, e delle croste.

GI. Hò inteso adesso quello che volete dire, seguite.

FL. Leuato ancora la spalla destra, come la sinistra (non mouendo il piatto) mettereteli il taglio del coltello per lungo sù per la schiena dalla banda sinistra, e calcando nel piatto diuiderete quella parte di coste dal filo della schiena, della quale farete due, ò tre parti, facendo, che in ogn'vna d'esse vi sia attaccato la sua crosta; il simile farete della parte destra, mettendo poi la forcina nella cossa destra, darete col coltello vn taglio presso la giontura, che vnisce la cossa co'l groppone, e voltando la forcina in sù, quella spiccarete da esso, e posato la forcina con le punte nel tondo, diuiderete la gamba dalla cossa, calcando il taglio del coltello sopra la giontura, & ancora datogli vn'altro taglio nella polpa della cossa, girarete poi il piatto, e farete il simile alla cossa sinistra, vi restarà il groppone, e filo della schiena, quello diuiderete in due parti mettendo il coltello dalla banda destra, e banda sinistra della coda, mettendo poi la punta del coltello nel bugio d'esse parti le diuiderete di quello altro resto che è il filo della schiena, similmente ne farete due, ò tre Parti, mettendo il taglio del coltello sopra essa, e calcando sino al piatto. Io v'hò mostrato come si smembra la porchetta, bisogna adesso che voi col vostro giuditio la sappiate compartire, facendo che in tutti si tondi mettia-

mettiate del pieno, de quelle costicciole, e croste; questo è quanto vi posso dire della porchetta.

GI. Se sarà piena d'vccelletti come n'hò veduto, come si farà d'esse?

FL. Considerate quanti possono essere, e compartiteli à tutti quelli che sono à tauola: il trenciar loro sarà come v'hò detto quando vi ragionaui d'essi, adesso vi dirò,

Come si trencia il coniglio nostrano, e coniglio d'India.

GI. Li conigli d'India, sono quelli, ch'altri li dicono porcelletti d'India.

FL. Quelli sono. Hora volendo trenciare il coniglio nostrano, vi tirarete il piatto doue sarà posto alla vostra mano sinistra, con la quale hauendo preso la seconda forcina (che per essere lunga, e stretta de branchi, sarà più à proposito) e con la destra il terzo coltello, voltarete (se non sarà voltato) il coniglio con la schiena di sopra, e la testa verso la vostra mano sinistra, al quale venendoli adosso con la forcina, e coltello con la costa dell'vno lo tenerete calcato nel piatto, e con le punte dell'altra gli venerete tra il collo e l'vna, e l'altra spalla, in maniera che vno de branchi venghi sopra la schiena, e l'altro per disotto ouero dentro l'osso della schiena, e spingendo vn puoco la mano della forcina, veniteli col taglio del coltello sopra il collo, & quello calcando nel piatto, spiccarete la testa dal busto, sbassate poi vn poco la mano della forcina e quella spingerete dentro quanto potrete, aiutandoui del coltello per tener saldo il coniglio nel piatto, qual inforcatelo per per il lungo della schiena lo leuarete in aere di maniera, che le cosse staranno alla parte di sopra, e le spalle alla disotto, voltate poi la forcina in modo, che la cossa sinistra sia volta alla mano del coltello, col quale dandoli vn taglio alla giuntura della gamba, quella con il piede farete cadere nel piatto, darete poi vn taglio sotto detta cossa, tirando il taglio del coltello all'in sù, dopò mettete la punta del coltello nella cossa, e voltandola in giù, la spiccarete dal groppone, la quale farete cadere nel piatto, voltando poi la forcina, farete il simile della cossa destra.

GI. Si metteranno tutte due queste cosse nel tondo.

FL. Non v'hò detto che le mettiate nel tondo, mà che le facciate cadere nel piatto. Io vi dirò come lo douerete smembrar tutto, che poi nel diuiderlo, oprarete il vostro giuditio, se ne suole ponere due per piatto, pure pongasene quanti si vuole, che nel modo istesso si trencia l'vno, come l'altro.

GI. Se ne fussero dua, vi saria più robba da seruire,

FL. Questo importa puoco à voi; se ve ne sarà vno, daretene tanto manco per persona. Hora hauendoli posto giù le cosse, metterete il taglio del coltello tra la coda, e parte destra del groppone, e calcando quello in giù, e spingendo questo in fuori, lo mouerete di luogo, che poi con la punta del coltello ponendola in vn buco, che in è quell'osso, facilmẽte lo leuarete, e farete cadere nel piatto, il simile farete alla parte sinistra, tenendo poi ferma la forcina, leuarete il piede della spalla sinistra, e poi darete due tagli alla giuntura d'essa spalla, e mettendo (della parte di dietro) la punta del coltello, la quale gentilmente farete cadere nel piatto girando la forcina; il medesimo farete della spalla destra. Vi restarà poi sopra la forcina il petto, e filo della

ſchiena,la quale poſando nel piatto, e tirando à dietro la forcina romperete in due, ò tre parti, calcandoui ſopra il taglio del coltello. Queſta ſarà la maniera del trenciar'il coniglio; quanto poi al farne le parti,e diuiderlo farete come parerà à voi, baſta che (ſeruendo d'eſſo) ſappiate come ſmembrarlo.

GI. Si potrà trenciare in altra maniera?

FL. Se ſarà vn coniglio grande,e groſſo, potrete trenciar le coſſe minuto,hauendoli prima leuato le gambe, e ſe voi la trenciarete minuto, metterete nel tondo l'oſſo della coſſa, e quanto farete nell'vna tanto oprarete nell'altra,nel reſto poi ſeguitarete come v'hò detto per non eſſerui altra polpa che ſi poſſa trenciar minuto. Non vi ſtarò à dire,che fornito che hauerete li tōdi ci mettiate il ſale,perche queſto lo douete mettere in tutte le viuāde

GI. Il coniglio d'India ſi trenciarà in queſta maniera?

FL. Minuto nò: per eſſer piccolo,mà bene ſmembrato: il primo quando ſarà giouane ſarà buono,& il megliore d'eſſo è la ſchiena: il ſecondo poi ſarà puoco buono.

GI. Si trenciarà in queſto modo il lepore?che per eſſer ſimile al coniglio,credo vi ſia puoca differenza.

FL. Vi è differenza aſſai per eſſer molto più groſſo, come ſentirete adeſſo, che vi dirò,

Come ſi trencia vn lepore intiero,come li quarti di dietro,e come li quarti dinanzi.

E cominciarò à dirui delli quarti di dietro, li quali ſe ſaranno in vn piatto, ve lo tirarete alla mano ſiniſtra,e preſo il ſecondo coltello, e ſeconda forcina,la quale (come vi diſſi) hà da ſeruire per queſto, e per il capretto, aiutato dall'vno,e dall'altra, voltarete queſto mezzo lepore in modo, che la ſchiena ſtia di ſopra,& il rognone verſo la mano della forcina, e mettendoli la coſta del coltello in trauerſo, e calcando nel piatto metterete vno de branchi della forcina dentro il bugio del filo della ſchiena, e l'altro ſopra l'oſſo d'eſſa ſchiena, e quella ſpingerete dritto tanto,quanto potrà andare; come voi hauete compreſo che'l mezzo lepore ſia talmente imbroccato che debba ſtar ſaldo ſopra la forcina, con gratia (aiutato dal coltello) lo leuarete in aere con li piedi in sù, alli quali dato due tagli alle giunture quelli farete cadere nel piatto,e ſe pure fuſſero renitenti,poſandoli nel piatto,e mettendo il coltello,e calcandolo,ſopra le gionture con facilità vi reſtaranno dentro.

GI. Io credo che ſia difficile il ſtaccarli dalla coſſa, perche ſono aſſai neruetti, e però l'intricano l'vno nell'altro, che credo ci vadi del faſtidio à diſtricarli.

FL. Se voi li trouarete l'vno dentro il neruo dell'altro, con vn colpo ſolo vi liberarete di tal faſtidio, e li diſtricarete dando del taglio del coltello in eſſo neruo.

GI. Hò inteſo quanto ſia neceſſario fin quì,deſidero hora che ſeguitiate.

FL.Taglia-

FL. Tagliato li piedi, girate la forcina in modo, che la ſchiena ſtia voltata verſo voi, e col coltello comincia rete à toccarli la coſſa ſiniſtra, trenciando ſopra eſſa, ò à fette ſuttile, ouero minuto, fin tāto che li trouarete l'oſſo della coſſa, quale ſcoperto alzādo la mano della forcina, facēdo piegare vn poco la coſſa verſo il piatto, con la coſta del coltello darete vn buon colpo ſopra l'oſſo ſcoperto, qual per eſſere come di vetro facilmente ſi romperà, e caderà la punta di coſſa in eſſo piatto, girando poi la forcina, farete il medemo alla coſſa deſtra: fatto cadere queſta mezza coſſa trenciarete à fette, ouero minuto il reſto d'eſſa coſſa, metterete poi il taglio del coltello tra il groppone, e la coſſa dalla parte di fuori, e quello tirando à voi farete poſarlo per la giontura tra la coſſa, e groppone, la qual parte di coſſa per queſto taglio caderà nel piatto, voltate la forcina, farete l'iſteſſo al reſto della coſſa ſiniſtra

GI. Ancora di queſto lepore (credo) voi mi direte ſolo come ſi ſmembra, ò trencia, laſciando il penſiero à me del compartirlo.

FL. Io non vi moſtrarò altro che queſto, perche non voglio far torto al giuditio voſtro col dirui de quì, cauatene vn tondo, e di là vn'altro, perche sò che come voi ſaprete trenciare, ſaprete ancora beniſſimo ordinar li tondi, e compartir le viuande, dando ſempre il megliore al voſtro ſignore. Hora vi dirò che leuatogli tutte due le coſſe, li mettiate il coltello tra la coda, e parte ſiniſtra del groppone, e ſpingendo quello al baſſo, & all'infuori, lo mouerete di luogo mettendo poi la punta del coltello nel bugio che vi ſi troua leuarete in alto eſſa parte del groppone, e lo farete cadere nel piatto; girando la forcina l'iſteſſo farete alla parte deſtra del groppone; ſe vi saranno le panze del lepore, cioè quelle pelli del corpo, mettendo il coltello tra quelle, e l'oſſo della ſchiena in due tirate all'in giù, quelle farete cadere nel piatto, vi reſtarà ſopra la forcina la coda con tutto il filo della ſchiena, nella quale coſì alla parte di ſopra, come di ſotto trenciarete in fette ſuttili, ouero minuto, come piacerà à voi, & al guſto del voſtro padrone (che doueuo dir prima) mettendo poi la punta del coltello nelle giunture della ſchiena, e mouendo il coltello diſtaccarete vn'oſſo dall'altro, e fattone due, ò trè parti d'eſſa, le faretete cadere nel piatto; queſto è quanto hauete da fare delli quarti di dietro del lepore, coſì à roſto, come à leſſo, ſe però potrà ſtar ſaldo ſopra la forcina.

GI. Io v'hò inteſo beniſſimo, deſidero ſapere qual ſia la meglior parte di queſta parte di lepore.

FL. Il lepore hà da eſſere giouane, graſſo, frollo, e che ſia cotto morbido, quādo ſarà di queſte conditioni ſarà megliore la ſchiena, e li lombi, e perche queſta è la meglior parte, vi dico che come voi l'hauerete leuati li piedi, cominciarete à trenciar per il voſtro ſignore d'eſſa ſchiena, e lombi, e ſeruito che l'hauerete, ſeguitarete l'ordine che v'hò detto.

GI. Credo che queſto mezzo lepore douerà eſſe roſtito hauendolo da trenciare nella maniera che m'hauete detto; mà l'altra parte che ſarà quella dinanzi, che non ſi deue fare à roſtō, come ſi trenciarà?

FL. Si può à roſtire dal mezzo innanzi, & anco ſi può far'à leſſo dal mezzo

indietro, perche questo si farà secondo la voluntà del Scalco; mà l'ordinario è d'arostire li quarti di dietro, & à lassare la parte dinanzi, pure siasi cotta questa come si voglia, purche sia salda, e che conosciate che non debba caderui dalla forcina, la metterete presso la vostra mano sinistra, e mettendoli l'istessa forcina nel buco dell'osso del collo, quella spingerete per dritto quanto potrà andar dentro l'osso della schiena, aiutandoui con l'istesso coltello per tener fermo il pezzo nel piatto; acciò possiate ben imbroccarlo, ilche conosciuto, aiutato col coltello, lo leuarete in aere, e farete voltare la spalla sinistra alla vostra mano destra e dareteli due tagli alla giuntura dello stinco, l'vno di sotto, e l'altro di sopra, quale con il piede insieme farete cadere nel piatto, girando poi la forcina, farete l'istesso dello stinco, e piede destro.

G I. Nello stinco mi par pure che vi sia vn puoco di carne attaccata?

F L. Di quella non accade seruirne alcuno, perche per esser puoca, e tutta nerbuta, non se ne potrà far parte honereuole, ne buona, leuato che li hauerete queste gambe, trenciarete sopra questa spalla destra in fette suttile, ò vero minuto; darete poi vn taglio per di fuori nella giuntura tra l'osso, e la paletta, mettendo poi il taglio del coltello tra il petto, e l'osso della spalla, e quello calcando dentro, e spingendo in fuori, detto osso caderà nel piatto, girando la forcina, il simile farete alla spalla sinistra, mà per far cadere l'osso, metterete il coltello fra il petto, & esso, e quello tirarete à voi, che poi detto osso della spalla sinistra caderà nel piatto, recominciarete poi à trenciar minuto ouer'in fette sopra la paletta sinistra, e fatto cadere tutto quello che possete di carne, metterete il taglio del coltello alla parte di dentro, cioè doue era la giuntura con l'osso della spalla, e quello tirando à voi, farete cadere ancora la polpetta nel piatto: il simile farete (girando la forcina) alla paletta destra, la quale volendo poi far cadere, metterete poi il coltello alla cima della schiena, cioè alla punta della spalla, e tirando il taglio à voi, caderà la destra paletta nell'istesso piatto, restarà sopra la forcina le coste, la parte del filo della schiena, & il petto, qual voltarete verso il coltello, e con quello apritelo, dandogli vn taglio che continui fino alla parte della gola, e ciò per disiungere il lato destro, dalli quali leuando le coste à tre, à tre, le farete cadere nel piatto, e facendo poi tre pezzi di quella schiena col metter la punta del coltello nelle giunture de gl'ossi, hauerete finito di trenciar la parte dinanzi del lepore, e facendone li tondi, li seruirete di sale, quali darete à chi vorrete.

G I. Hò inteso benissimo, & credo che ancora di questa parte sia migliore la schiena.

F L. E ben vero: ma non vi e paragone, perche in questa parte dinanzi non vi è il lombo, come in quella di dietro, ilqual'è il migliore dell'animale. Hora vi hò da dire del lepore intiero, delquale non ve dirò altro, saluo che vi tirarete il piatto di esso alla vostra mano sinistra, & fare che habbia la testa volta a quella mano ancora, & con l'istesso coltello, & forcina, lo diuiderete p metà, con l'vna imbroccandolo nella schiena, & calcatolo nel piatto

to col taglio dell'altro lo tagliarete a trauerso, facendo che stiano attaccate alla parte di dietro, le due coste sopra il rognone.

GI. Come l'hauero diuiso, qual parte comenciarò a trenciare?

FL. Cominciate da la parte di dietro, laquale ritrouandouela alla mano, non hauete a fargli altro che porli l'vn de branchi della forcina nel buco del filo della schiena, come già vi ho detto. Questo mi pare a bastanza a dirui del lepore, così intiero, come la parte di dietro, & la parte dinanzi: Vi dirò adesso per esserui poca differenza.

Come si trencia vn Capretto intiero, come li quarti di dietro, & come li quarti dinanzi.

Se in tauola sarà posto vn capretto intiero, li farete l'istesso che v'hò detto facciate al lepore intiero, cioè imbroccarlo con la medema forcina nella schiena, & spingendola à piombo nel piatto, & con il medesimo coltello tagliarlo a trauerso, in modo che le due costicciole sopra il rognione restistino alla parte di dietro.

GI. Questo è per appunto alla similitudine del lepore intiero.

FI. Così è ne occorre fargli altro. Hora volendo cominciare a trenciarlo, metterete la forcina nel bucho della schiena, e quella spingerete verso la coda quanto potete aiutandoui col coltello a tener fermo il pezzo nel piatto, & come bene l'hauerete imbroccato, aiutandoui con la punta del coltello, leuarete il mezzo capretto in aere, quale sarà volto con la coda di sopra, & con il rognione di sotto, se voi conoscerete che le cose habbiano da reggersi sopra la forcina, & che trenciandole posiate esser sicuro che non cadano nel piatto, cominciarete a trenciare la cossa sinistra, facendone fette suttili, & fattone a bastanza, darete vn taglio alla giuntura del fianco, qual farete cadere nel piatto, seguitarete poi a trenciare a fette sottili la cossa, facendo cadere della polpa; darete poi vn taglio alla giuntura attaccata col groppone, & mettendoli doppo il coltello per disotto, & tirando il taglio a voi, l'osso della cossa caderà nel piatto; doppo trenciata, & smembrata questa cossa sinistra, girarete la forcina, & farete il medesimo alla cossa destra, metterete poi il coltello all'istessa banda destra tra'l groppone, & la panzetta ouero crosta, e quello tirando in giù fino alle due coste, le farete cadere cō quelle, & con vn rognione nel piatto, & voltando la forcina, l'istesso farete della pãzetta ouero crosta sinistra, fatto che hauerete questo, terrete fermo la forcina, & mettete il taglio del coltello tra la coda & parte sinistra del groppone, & calcando il taglio in giù, & spingendo quella parte di groppone all'infuori, facilmente le distaccarete, & mettendoli la punta del coltello in vn buco che in esso si troua, lo leuarete, & farete cadere nel piatto, l'istesso farete alla destra parte di esso groppone.

GI. A queste cose non se li darà la costa del coltello sopra l'osso, come m'hauete detto che si dà al lepore?

FL. IA

FL. Al capretto non riuſciria come al lepore,perche quello ha l'oſſe ſottile, fragili,& vitriole,e queſto groſſe,e dure.Hora vi reſta ſopra la forcina il mi gliore che è il filo della ſchiena fino alla coda,laquale con la punta del col tello cominciarete a trenciare coſi in eſſa ſchiena, come la parte di ſotto che ſono i lombi,hauendone prima con vn taglio fatto cadere li rognioni ſi non li hauete prima leuati,& quelli ſerbato ſopra il tondo,e leuato più car ne che hauerete poſſuto di torno quell'oſſi,quelli ancora diuiderete giuntu ra,per giuntura,leuandone prima la coda,& dopò leuarete l'oſſi ad vno, ad vno. Queſto è quanto vi poſſo dire del trenciare, e ſmembrare li quarti di dietro del capretto.

GI. Se quando io voleſſe leuar'in aere queſto mezzo capretto,ouero quando io voleſſe cominciare a trenciarlo le due coſſe cadeſſero nel piatto, e che mi rimaneſſe ſopra la forcina la ſchiena,che hauerò da fare?

FL. Se voi vedete che vogliono cadere, ouero che conoſciate che non poſsano ſtar ſalde ſopra la forcina,darete due tagli,vno alla deſtra,& l'altro alla ſiniſtra banda,tra quelle due croſte della panza,& le coſse,& due altri tagli, darete tra la coda & il groppone,vno alla ſiniſtra, & l'altro alla deſtra mano,& mettendo la punta del coltello in vna delle coſse, & quella ſpingendo al piatto,vi caderà dentro,& queſto farete ancora dell'altra coſsa, reſtatoui poi ſopra la forcina la ſchiena con le due panze,ouero croſte,lequali fatto cadere(come v'ho detto)ſopra quella trenciarete come hauete inteſo, & perche queſta è la miglior parte del capretto,ne ſeruirete il voſtro ſignore con ſale,& melangolo.

GI. Volendo poi trenciare le coſse che ſono nel piatto, le debbo inforcare come li cicotti che m'hauete detto?

FL. A queſte coſse non ſi potrà fare come a quelli cicotti,perche queſte ſono picciole,e ſopra vi è poca carne,e quelli ſono groſſi con molta polpa.

GI. Come adunque l'imbroccarò?

FL. Al contrario di quelli; hora per eſsere lo ſtinco di queſte coſse piegato, habbiate la prima forcina,laquale per hauere li brāchi piu larghi, ſarà piu commoda della ſeconda,& con quella l'inforcarete dalla parte dello ſtinco in modo che li oſſi di eſso,& quello della coſsa entrino nelli branchi della furcina,aiutandoui col coltello a tener ſaldo la coſsa nel piatto,& quella ben'inforcata aiutato dal coltello, leuarete in aere in modo che'l groppone ſtarà volto in sù, ſopra delquale cominciarete a trinciare di quella carne a fette ſuttili,& fattone cadere a baſtanza, darete vn taglio alla giuntura dell'oſso della coſsa con eſso groppone, metterete poi la punta del coltello nel buco di eſso groppone,& ſpingendo quello verſo voi,& riuoltandolo in sù lo ſpiccarete dalla coſsa, & leuarete in aere, il qual poi farete cadere nel piatto, & ritornando a trinciare ſopra la coſsa a fette ſuttili, gli leuarete ancora l'oſso di eſsa, dando vn taglio alla giontura dello ſtinco, & mettendo poi la punta del coltello nella carne remaſta in detto oſso della coſsa,& quello ſpingendo in sù lo leuarete dalla forcina qual poi farete cadere nel piatto,l'isteſso modo vſarete per leuar l'oſso dello ſtinco,

del

del quale non feruirete alcuno, che per eſſerui poca carne, & molte volte mal cotta, non è buono, ne honoreuole, in quel modo che hauerete trenciato queſta coſsa, trenciarete anchora l'altra che ſarà nel piatto. Io vi ho detto come ſi trencia, & come ſi ſmembra, ſappiate adeſso voi compartire il tutto.

GI. Io credo che lo ſaprò fare, perche io farò li tondi ſecondo che trenciarò, ſmembrato, e poi li darò a chi ſi deuono dare.

FL. Queſto s'intende perche non biſogna che trenciate il tutto in vn piatto, & che dopoi forniate da quello li tondi, perche non ſtà bene, & è vergogna, & ne fareſte molto biaſmato, oltre che perdereſte molto tempo, & ſe bene io vi ho moſtro di trenciare tutto in vn piatto, coſi del capretto, come d'altre viuande, non vi dico però che lo dobbiate fare, perche ve l'ho detto ſolo per moſtrarui come ſi trencia, & in che maniera ſi ſmembra, rimettendomi poi al voſtro giuditio di compartirlo mentre voi trenciate, & ſmembrate.

GI. Queſto l'hò inteſo, e voi me l'hauete detto quando mi ragionaſte del cappone, della porchetta, del coniglio, e del lepore ancora.

FL. Adeſso vi dirò delli quarti dinanzi, li quali ſe ſaranno cotti à roſto (ilche ſarà di rado) farete nel modo iſteſso che v'hò detto che facciate alli quarti dinanzi del lepore, eccetto che non ſi deue tagliar minuto come quello, mà in fette come v'hò detto delli quarti di dietro di queſto, & ancora il petto d'eſso, dopò aperto come quello, li darete due tagli in quel tenerume doue ſi cōgiunge con le punte delle coſte, l'vno alla deſtra, e l'altro alla ſiniſtra, perilche farete cadere il petto in due pezzi nel tondo, e perche queſto è il megliore di queſta parte, fate che ſia tagliato prima per ſeruirne il voſtro ſignore: ſe ſarà aleſso in modo che ſi poſſi leuare ſopra la forcina, in queſto modo iſteſso l'hauerete da trenciare, mà ſe ſarà talmente cotto che non ſi poſſi leuare in aere, lo trenciarete nel piatto al meglio che potrete, dando ſempre il megliore al voſtro ſignore.

GI. Lo ſtinco del lepore, perche vi è il piede, & è nerbuto non ſi darà ad alcuno, mà de capretto che non vi ſarà piede, e vi è vn puoco di carne, ne potrò io ſeruire qualche perſona?

FL. Potrete ſì, di queſto che ſarà aleſso & ben cotto, ma di quelli che ſaranno a roſto (come vi ho dettonon ne ſeruirete alcuno, perche è vn'oſso troppo lungo, & quella poca carne che vi è ſopra ſarà mal cotta. Queſte ſono coſe che da voi iſteſso le farete ſenza che vi ſiano dette quando ſarete in fatto proprio Quando ho cominciato a ragionarui di queſto capretto, haueuo diſegnato che finito che haueuo per oggi non dirui altro: ma perche ſarà di poche parole, vi voglio dire,

Come ſi trencia vn'Oglia putrida.

GI. E neceſsario che prima mi facciate ſapere che coſa ſia queſta oglia putrida.

FL. E vna viuanda alla Spagniola, nella quale vi entrano di molte ſorti di

carni

carni, e mineſtre, come ſaria dire, tordi, quaglie, pernici, capponi, pollaſtri, ò carne di vitella, carne di porco ſaluatico, ſalciccioni, perſutto, lingue, piedi, & grugni di porco, mineſtre di ceci, cauoli, rape, finocchi, faue, & coſe ſimili, & di tutte queſte coſe più o manco come ſi vuole, lequali robbe ſaranno tutte cotte aſsieme, & ſi poneranno in tauola in vn piatto ſolo, quale voi ve la farete porre appreſsò, & volendo trenciare di queſta robba, vſarete queſt'ordine, cioè di fornir li tondi di tutte quelle coſe che ſarãno in eſsa oglia putrida, come metterui vn poco di cappone, di pernice, di quaglia, di perſutto, di ſalciccione, & adoperando il cucchiaro, vi metterete de cauoli, di ceci, & di rape, del brodo (qual'è molto ſaporito) & di tutte quelle coſe che ſaranno nel piatto, facendo tante oglie putride picciole nelli tondi, quante ſaranno le perſone che haurete da ſeruire, acciò che tutti guſtino di eſsa, trenciando li capponi come vi ho detto che quelli ſi trenciano, & le pernici coſi ſi fa di eſse, & coſi d'ogn'altra ſorte d'vccellami.

GI. Come ſarà buona queſta viuanda?

FL. E boniſſima quando ſarà fatta con raggione, io n'ho mangiata alla corte dell'Imperadore, doue non ſi fa banchetto che non v'entri, & v'imprometto che l'ho trouata molto buona.

GI. La trenciano in queſto modo li trencianti in quella corte, come ſi fa in queſta di Roma?

FL. Io ve lo ſaprò dir domani, perche oggi per hauer detto aſsai ſono mezzo laſso.

GI. E ſtata troppo corteſia la voſtra, perche deſidero che queſto raggionamento ſi prenda per ſpaſso, & non per fatica, & però vi prego che vogliate moſtrarmi tanto, quanto ſia ſenza incommodo voſtro.

FL. Io ho voluto eſsere vn poco lungo per vedere ſe vi baſterà l'animo di ſcriuere queſto raggionamento d'oggi come faceſti quello di hieri.

GI. Io me porrò alla proua, & ſpero che mi riuſcirà, & ſe pure hauerò mancato, ouero contrafatto in qualche coſa, vi prego di auiſarmelo, perche io emenderò l'errore, & giungerò quello ch'io haueſse pretermeſso.

FL. Hauete vn grand'animo, dimani laſciateui trouare, che hauerò piacere vedere quello che hauerete ſcritto; & io ſeguirò di molt'altre coſe che mancano per ſapere l'eſsercitio del Trenciante, & con queſto me vi raccomando.

GI. Et Io vi bacio la mano.

Il fine della ſeconda giornata.

GIOR-

GIORNATA TERZA.

FL. NOn mi pare hauer veduto in questa vostra seconda giornata (poi che così nominate, e diuidete questo nostro ragionameuto) che vi sia,

Come si trencia il presutto.

che io mi ricordo hauerlo detto.

GI. Non m'hauete detto di questo, ne del salciccione, ne tampoco della lingua salata, mà io hò pensato che il presutto si debba trenciare come il cicotto di porco saluatico.

FL. Vi è anco qualche cosa de più, perche in due modi potrete trenciarlo ouero minuto, oueramente in fette, se lo vorrete à fette, vi tirarete il piatto d'esso presso la vostra mano sinistra; e quando quello non sia voltato con la cotica di sopra, con il primo coltello, e prima forcina lo riuoltarete in modo, che'l gambetto stia volto verso la vostra mano destra, e la parte grossa alla sinistra, e con il coltello ne leuarete di sopra tutta la cotica, lassando mezzo dito di grasso attaccato al presutto.

GI. Di quella cotica che se ne farà; debbola mandar via in vn'altro piatto?

FL. Potrete fare quello che vi piace, mà à me paretia fusse bene lassarla in quello istesso piatto, e come hauerete finito di seruire d'esso presutto de quanto farà bisogno, ritornar'à distenderla sopra esso, come quello che più d'vna volta può esser posto in tauola.

GI. Mi pare bene come dite, perche aiutarà à conseruar morbido il presutto.

FL. Per questo rispetto si deue fare; hora volendo trenciarlo à fette, scorticato che l'hauerete come v'hò detto, gli verrete adosso con la forcina ficcandoglila nel mezzo per tenerlo saldo nel piatto, poi darete vn taglio à trauerso d'esso presutto, calcando il coltello quanto potrete al basso, e potendo gionger'all'osso, & appresso questo taglio, gli ne darete tre altri tanto lontano l'vno dall'altro, quanto vorrete far grosse le fette, e nell'vltimo taglio quando sarete al fondo, storcerete il taglio del coltello in fuori, e tagliando alla parte di sotto, distaccarete le tre fette dal presutto, le quali prese con la punta del coltello, l'accommodarete nel tondo, tornate poi à darli tre altri tagli simili alli tre primi, e cauaretene tre altre fette, & à questo modo continuarete fin tanto che hauerete seruito, ricoprirete poi il presutto con la sua cotica, e lo mandarete fuori di tauola.

GI. Debbo darne tre fette per persona, ò manco?

FL. Questo starà ad arbitrio vostro, e secondo le sorte di fette che ne cauarete così farete, perche se saranno longhe, larghe, & honestamente grosse, ne potreste dar'anco vna per persona: di questa sorte di cose si stà alla discritione del Trenciante. Se voi lo vorrete trenciar minuto l'inforcarete nel modo che v'hò detto che inforcate il cicotto de porco, e facendo voltar la cotica verso voi, quella leuarete con il coltello tutta, facendola cadere nel piatto;

nè lassarete sopra esso presutto nulla di grasso, & scoperto che hauerete il magro, trenciarete sopra esso minuto, come vi ho detto della carne di vaccina, & fatene tanti tondi quanti bisognano. Potrete anco trenciarlo (tenendolo in aere) a fettoline sottili, & piccole, tirando il taglio del coltello verso voi.

GI. Trenciando a questo modo di fette suttili, mi pare che sia molto bene perche è di più sparagno per andarui manco robba, che nelle fette grandi.

FL. Dite il vero, & anco non accaderà al vostro signore adoprare il suo coltello per ritagliarle, come gli conuien fare alle fette grosse del presutto, non accade vi dica altro, vi dirò bene

Come si trencia il salciccione, & lingua salata.

Se'l salciccione sarà posto in tauola dal credenziero trenciato, hauendo cosi comandato lo scalco, non accaderà che voi lo trenciate altrimente: ma con la punta del coltello ne pigliarete vna due, o tre fette, come parerà a voi, & le metterete nel tondo, & ne darete al vostro signore, & a gl'altri, a questo modo farete ancora della lingua similmente posta in tauola tagliata.

GI. Come sarà tagliata dal credenziero?

FL. O in fette grosse, & larghe, ouero suttili, e piccole, & voi secondo che esse saranno, vi gouernarete: ma se sarà in tauola intiero, posto che ve l'hauerete innanzi, l'inforcarete con la terza forcina, tre deta sopra il piede del salciccione, vn poco per sbiesso, cioè non per il lungo di esso, ne per il trauerso: ma in modo che alzando vn poco la forcina, il salciccione stia dritto in sù, & fuori di pericolo di darui il coltello nella mano, inforcato che l'hauerete nel piatto, come v'hò detto, li darete vn taglio a trauerso presso la forcina alla parte di sopra, tanto profondo che penetri sino alla metà di esso, & poi lo leuarete in aere, & l'andarete scorzando con il coltello sino che trouarete il rosso, & trouatolo con il terzo coltello tirando il taglio all'in giù, ne tagliarete, & farete cadere sopra il tondo fettoline suttili, non passando il taglio che li hauete dato a trauerso, hauendoglielo dato affinche il coltello non vi cada sopra la mano, & facendo tanti tondi, quanti n'hauete da fare, ne seruirete quelli che hauete da seruire.

GI. Farò di questa maniera d'ogni sorte di salciccione? perche se ne trouano de suttili, & de grossi.

FL. In questo modo hauete da fare, potria essere che trouaste anco li grossi diuisi per longo, come si suol fare di quelli di Bologna, in questo caso inforcatene vna parte, & trenciatela nel modo che v'hò detto. Della lingua farete l'istesso se sarà grossa, & intiera: ma essendo aperta per il lungo la tagliarete in fette per trauerso nel piatto, & la distribuirete, auertendoui (ancora ch'io sappia che non accade dirloui) che sopra li tondi di presutto, di salciccione, o di lingua, non vi buttiate sale.

GI.

G I. Questo si può pensare, perche sono salati da loro.

F L. Vorrei cominciare a dirui del trenciare i pesci, però se voi non vi trouaste sodisfatto per quanto hauemo raggionato, ouero che haueste qualche dubbio nel trenciare delle carni, fate che lo sappia, che ve ne dirò quanto io ne sento.

G I. Hauerei caro che mi diceste (se però occorre) d'alcuni p otaggi che si fanno cosi di saluadicina, come di carne domestica, che nel resto non hò altro che dirui.

F L. Ve dirò dunque,

Come si trencia vna fricassea, vn tocchetto di qualsiuoglia carne, d'vn brodo lardiero, & peuerata d'ogni saluaticina.

& questo è poca cosa, perche del piatto della fricassea con il coltello, & forcina, ne leuarete due, o tre pezzi di carne, & li metterete nel tondo, sopra del quale col cucchiaro vi metterete ancora delle cipolle fritte se vi saranno, ouero leuando il piatto con la mano sinistra, con la costa del coltello spingerete esse cipolle nel tondo, il simile farete del tocchetto, peuerata & brodo lardiero, operando il cucchiaro in quello sia bisogno nel partire il sapore di esse carni.

G I. Le minestre si trenciano?

F L. Anco esse si trenciano.

G I. Hauerei caro sapere,

Come si trencia ogni sorte di minestra.

F L. Non pensate già di voler trenciare vna minestra di ceci, di fagioli, & di faua, perche di queste, & di tale sorti se ne dà vna per persona: ma di quelle che in tauola se ne ponerà vn piatto come zucche, cauoli cappucci, o lattughe ripiene, riso turchesco, maccheroni, & cose simili, sarà necessario diuiderle o col cucchiaro, ouero alzando il piatto con la vostra mano sinistra, con la costa del coltello ne spingerete fuori, facendone cadere nel tondo quanto sia bisogno, & a questo modo farete fin tanto che hauerete seruito quelli che hauete da seruire, mandando dipoi il piatto voto fuori di tauola, con questo ricordo, non voglio restar de dirui, che molte volte li lessi si coprono di rauioli, o cardi, cauoli, finocchi, maccaroni, ouero di altro che piacerà allo Scalco, però voi trenciato che hauerete di quel lesso che vi sarà, porrete ancora nel tondo di quella minestra che sarà coperto. Et similmente farete delli rosti, quali si coprono, ò con capperini, paste fritte, brugne, ò visciole, cipolle cotte, limoni trenciati, ouero di altro, come piacerà a chi commanda, cosi farete anco di questi rosti, che trēciato che hauete la carne, mettete anco nel tondo di questa sopra copertaleuandola dal piatto col cucchiaro, ò costa, ò punta del coltello, come a voi sarà più cōmodo, e se anco questi rosti fussero seruiti, ò con il suo sapore

ouero salza reale, alzando il piatto con la vostra mano sinistra farete cadere di detto sapore, o salza nel tondo.

GI. Ditemi di gratia, se però si costuma,

Come si trencia la gelatina, & bianco mangiare.

FL. Al modo istesso farete della gelatina, & bianco mangiare che v'hò detto facciate delle mineſtre, perche sono anche loro di quella spetie, che col cucchiaro, o costa di coltello si possono diuidere.

GI. Son rimasto molto sodisfatto, hora se vorrete dirmi delli pesci, mi sarà caro.

FL. Ancora hò da dirui,

Come si trenciano li pasticci sfogliati, come li pasticci freddi d'ogni sorte carne, & volatili, e come li caldi d'ogni sorte volatili, e carne.

Se li pasticci sfogliati saranno piccioli, & tanti che se ne possa dare vno per persona, tirateui il piatto verso la vostra mano finiſtra, & pigliandone vno con la punta del quarto coltello, & forcina, lo ponerete nel tondo, & con il cortello gli leuarete la cima, cioè il cappello, e quello posarete da vna banda nel tondo, quale appresentarete al vostro signore, ma se non supplissero a vno per persona, posto che n'hauerete vno nel tondo gli ponerete la punta della forcina di sopra, & calcandola al basso con il coltello, lo diuiderete per mezzo, lassando la metà dauanti, sopra il medesimo tondo, & l'altrametà nella quale è ficcata la forcina, aiutandoui con il coltello, la metterete in vn'altro tondo, & d'vn pasticcio ne seruirete due persone: ma se'l pasticcio sarà solo, & grande, lo diuiderete in tante parti quante persone hauete da seruire, facendo che ciascuno partecipi del pieno, & pasta sfogliata. L'altre sorte de pasticci sarãno freddi, o caldi, o di carne, o di volatile, l'vno, & l'altro trenciarete in vn'istesso modo, cioè doppo che l'hauerete posto verso la vostra mano sinistra tenendolo con la terza forcina fermo nel piatto, con il quarto coltello gli tagliarete a torno, a torno la coperta di esso, quali presa con la punta del coltello posarete in vn piatto, & mandarete fuori di tauola, ouero la metterete sotto il pasticcio istesso, scoperto poi che hauerete la carne, ouero vccellami, la trenciarete come v'ho detto che debbiate fare di detta carne, o volatile, cioè si sarà vn pezzo di vitella trenciarlo come la vitella, & se sarà vn cappone, come v'hò detto facciate del cappone. E ben vero che delli caldi in qualch'vno suol esserui robba tale, che nõ si può inforcare, come vitella battuta & altre sorti di viuande, in questo caso habbiate il cucchiaro, & seruite di tutto quello che vi è dentro. Potrete anco quel di carne, calcando il taglio del coltello sopra essa, farne in fette, lequali prese con la punta del coltello, ponerete nel tondo, & darete al vostro signore. Alli pasticci de frutti farete come v'ho detto, facciate delli sfogliati, che se ne può toccare vno per persona datene vn'intiero: ma se sarà

vno

vno con molti frutti, diuidete li frutti come hò detto facciate del pieno de i pasticci di carne, detto di sopra. Di quelli di pesce ve ne dirò a suo luogo.

GI. Già che mi dite delle cose di pasta, ditemi

Come si trencia la crostata, la torta, & paste d'ogni sorte.

FL. Queste si trenciano tutte a vn modo, qual'è questo, che doppo tiratoui il piatto nel quale sarà posta la sfogliata, o torta presso la vostra mano sinistra, pigliarete con la destra il coltello, & con l'altra mano la forcina quarti & puntarete questa in essa torta per tenerla ferma, e poi metterete la punta del coltello nel mezzo di essa, & tirando verso voi il coltello fino all'orlo, li darete vn taglio, rimetterete poi il coltello di nuouo nella parte di mezo, & dareteli vn'altro taglio, tanto discosto vno dall'altro, quanto volete sia grande il pezzo di crostata, & tagliata che l'hauerete, metterete il coltello di sotto il pezzo tagliato, & la forcina di sopra per il lungo, & tirando fuori del piatto esso pezzo posatelo nel tondo, che sarà sotto l'orlo del piatto, quale appresentarete al vostro signore, & a questo modo farete de mano, in mano: & perche delle crostate con difficoltà si leuano intieri li pezzi fuori del piatto, & massime quando saranno piene di cose liquide, potrete in questo caso, dato che li hauete il taglio, alzando il piatto con la mano sinistra, con la costa del coltello spingere il pezzo nel tondo, quale fate di modo che sia piu intiero che si può, acciò vi vadi anco la sua parte di pieno, o de frutti, o d'altro che sia. Le paste d'ogni sorte che siano o cotte al forno, o in padella, se però sarà vn lauoro solo, lo diuiderete nel modo detto, & se saranno molti, daretene vno per persona, & a questo modo seruēdo, non ne potrete esser biasmato; benche si trouano molti che danno oppositione ad ogni cosa: ma questi tali bisogna lassarli dire, perche chi ragiona per vna causa, & chi per vn'altra.

GI. Io hò benissimo inteso, & credo che adesso si potrà cominciare a dire delli pesci, perche mi pare che delle cose di grasso non vi sia altro che dire.

FL. Volendo dirui il tutto delle cose di grasso, bisogna ch'io vi dica ancora,

Come si deuono trenciare l'oua fresche.

Non dico già le frittate, perche si farà di esse come delle torte: ma ve dirò dell'oua da beuere, qual volendo trenciare, lo pigliarete con la mano destra, & lo ponerete nella mano sinistra, laquale sia coperta con il touagliolo, & voltarete l'ouo per punta, cioè con la parte più grossa di sopra, & preso il coltello piccolo, darete con esso a torno, a torno l'ouo nella cima tanto che habbiate rotto la scorza, metterete poi la punta del coltello in essa rottura, & aiutandoui col dito grosso della mano destra, & voltando l'ouo a torno con la mano sinistra, leuarete quella cima tagliata, & la ponerete nel piatto se l'ouo sarà cotto al suo douere, che lo conoscerete quando l'hauerete

scoperto,

soperto, se la chiara sarà diuenuta come latte, vi metterete il sale, ouero il zuccaro, come lo desidera il vostro signore,& glie l'appresentarete con la vostra mano destra;se però voi vedete ch'egli l'aspetta, & che sia in procinto di pigliarlo,& quando egli non fusse in tempo,lo posarete nel ouarolo, ouero sopra la saliera di doue egli poi se lo piglierà quando lo vorrà: ma se l'ouo fusse vn poco mal cotto, & che si vedesse molta chiara cruda, piegarete la mano dell'ouo nel piatto,& versarete di quella chiara,tenendo il coltello a trauerso la bocca dell'ouo, accioche con essa chiara non cadesse ancora il torlo, & piegate in modo la mano che la chiara cada nel piatto,& non nel touagliolo, ilche fatto, farete poi nel modo che v'hò detto. Adesso mi pare hauerui detto delle cose di grasso, che se bene vi sariano ancora li latticinij, questi li reserbarò al luogo de frutti. Hora vi dirò,

Come si trencia l'ostrica,& tappasanta.

Se l'ostriche saranno aperte,& cotte sopra la graticola,non l'hauete da far altro che leuarle dal piatto doue saranno poste,ponendo la lama del coltello piccolo sotto la scorza,& dito grosso di sopra,le ponerete nel tondo, sopra delquale mettereteui ancora mezzo il melangolo: ma se l'ostrica sarà chiusa,& che habbia bisogno di apertura,pigliarete nella vostra mano destra il coltello dell'ostrica,delquale vi ragionai al primo giorno,& pigliato con quella istessa mano l'ostrica,la metterete nella mano sinistra.

GI. Se l'ostriche saranno di quelle che hò veduto a Venetia, che le chiamano di Velma,imbrattaranno tutte le mani,perche sono fangose.

FL. Auanti che questa sorte d'ostriche brutte si buttino nell'acqua calda per cuocersi;si lauano benissimo,& con vna scopetta se gli leua quel fango che hanno a torno:ma con tutto ciò hauete da tenere nella vostra mano manca vna saluietta, sopra laquale hauete da metter l'ostrica, acciò non v'imbratti la mano.

GI. Questa saluietta sarà quella che si hauerà sopra la spalla, o braccio per seruitio di nettarmi le mani?

FL. Signor nò,perche l'imbrattareste, & bagnareste di modo che saria vna sporcità a volerla readoperar poi per le mani. Per questo seruitio potrete pigliar quella della quale vi seruite per nettare li coltelli,perche rimettendola poi doue l'hauete presa,non è veduta dal vostro signore,& potrà fare il seruitio che prima faceua,come hauerete l'ostrica nella mano, voltarete la testa di essa alla vostra mano destra.

GI. Qual'è la testa dell'ostrica?

FL. La testa è la parte più grossa di essa,cioè doue è quel neruo che tiene attaccato l'vna scorza con l'altra, & iui si vede vn poco di segno di congiuntura,nella quale ponerete la punta del coltello,& l'andarete mouendo,spingendolo dentro, il che facendo le due scorze daranno adito al coltello, & posto che l'hauerete dentro,tirarete il taglio verso voi,raschiando con esso la schorza di sopra,che a questo modo facendo tagliarete il callo dell'ostri-

ca

ca, qual tiene attaccato la scorza di sopra, laquale leuando di sopra l'ostrica con il coltello, e dito grosso, la posarete nel piatto, restaraui in mano la scorza di sotto con l'ostrica dentro, alla quale tagliarete ancora il callo che la tiene attaccata all'altra scorza, & a questo modo hauerete trenciata l'ostrica, laquale nel modo che si troua dentro la scorza, la posarete nel tondo, nel quale postouene ancora tre, o quattr'altre, le darete poi al vostro signore.

GI. Adesso che me ricordo, quando mi ragionaste di questo coltello mi diceste ancora, ti dirò poi perche causa ha da tagliare dal mezzo in sù, & questo credo sia per tagliare (come hauete detto) il callo dell'ostrica.

FL. Per questa causa è; a le cappe sante, quando fussero cotte su la gratticola, farete come a l'ostriche cotte sopra la gratticola, & se saranno in modo che bisogni aprirle alla tauola, farete ancora come v'ho detto si fa all'ostriche, che è necessario aprirle alla tauola. Vi sono di quelli che apreno l'ostrica altrimente.

GI. Et come?

FL. Si pongouo la testa dell'ostrica nella mano, & voltano alla mano destra il suttile di essa, & qui stentano col coltello à passarla, & volendo ritrouare la commissura in quella parte doue non se ne vede pur'vn segno, molte volte si pertugiano le dita; questo modo d'aprire l'vsano tutti li Germani.

GI. Forse lo fanno perche non sono molto prattichi in esse, non essendone in quei paesi, & quelle che vi sono, vi sono condotte da Venetia, o dalla città di Trieste, ouero da luoghi circonuicini.

FL. Io credo che lo facciano per fare (come fanno anco in tutte le cose) al cõtrario di quello ch'vsano l'Italiani, & perche vna volta vi dissi voler dirui dell'vso del trenciare di fuori di questa corte di Roma, & già che ragionamo de Tedeschi, vi dirò come lor fanno questo seruitio, hauendolo veduto alla corte dell'Imperatore Arciduchi Erneste, & Massimiliano fratelli di sua Maestà, dall'Arciduchi Ferdinando, & Carlo fratelli, Zij carnali anco di sua Maestà, & da molti Signori che vsano Trenciante in Germania. Questi loro Trencianti fanno poca fattura, se bene hanno di gran coltellacci innanzi di egual grandezza, sono larghi quattro dita, quadri in punta, longhi di lama vn palmo, & mezzo, di egual larghezza tanto in punta, quanto al mezzo, & al fine questi coltelli sono posti auanti di esso in croce sopra la tauola del Principe, con vna forcina in mezzo, laquale non è ne grande, ne piccola, curta de branchi, quali sono larghi come la terza nostra & molto piu longa de manico.

GI. A far che, adopera quelli coltelli tanto larghi?

FL. L'adopera in questo che vi dirò; il Credentiero porta al Trenciante il pane, il touagliolo, tondo, e coltelli del Prencipe, il tutto auuolto in vn touagliolo, & il Trenciãte è quello che apparecchia la posata al Prẽcipe, in questa maniera, piglia vno di detti coltelli, e mette la lama sotto vn tondo

e quel-

e quello leuando in alto, lo pone à luogo del Principe; pigliarà poi la pagnotta con quello istesso coltello, e modo, e la posarà sopra il tondo; e con l'istesso coltello pigliarà poi la forcina, e cucchiaro vno dopò l'altro, e l'accommodarà nel tondo, non toccando cosa alcuna con le mani, e piglia ancora con quel coltello il touagliolo piegato, e cuopre il pane, coperto, poi la posata, con vn touagliolo spiegato, e riposti li coltelli à suo luogo, starà aspettando ch'il Principe venga à tauola, qual venuto, lauatosi le mani, e postosi à sedere, esso Trenciante scuopre la posata, e le viuande portate dallo Scalco, e scoprendole ad vna, ad vna, il Principe gli da vn'occhiata, di quelle che non vuole, le fa atto di testa che nò; & egli lì rimanda via, e quelle alle quali farà atto di testa di sì, le ricuopre, e lascia in tauola, il Principe gli mostra qual viuanda vuole, & egli gli la pone auanti, della quale mangiato quanto li piace fà d'atto che se gli leui dinanzi, & accenna ad vn'altro piatto & à questo modo segue fin tanto che la finito di mangiare.

GI. Dunque il Principe si taglia lui quello che vuole mangiare?

FL. Esso istesso si serue, si tira il piatto auanti, e qui si maneggia à suo modo, e dà à se stesso di quello che li piace, finito che hà il Principe di mangiare, il Trenciante con vno de suoi coltelli gli leua la posata d'auanti, e con quello istesso coltello (come facemo noi con vn tondo) gli netta dinanzi delle molliche di pane, e dato che gl'è l'acqua alle mani, esso poi leua la touaglia dalla tauola.

GI. Dunque con quelli coltelli non si taglia cos'alcuna, ne tampoco la forcina s'adopra per quel che io sento?

FL. Si adoperano alla tauola d'altri personaggi; mà questa sorte di seruire che v'ho detto, s'vsa alle tauole de Prencipi che v'hò nominato, li quali mangiano soli, eccetto l'Arciduca Carlo, che fà sedere seco sua moglie.

GI. Doue s'adoprano questi coltelli, e forcina, come si maneggiano?

FL. Il Trenciante si tiri il piatto innanzi, e con la forcina tien calcato il pezzo nel piatto, e con vno di quelli coltelli tagliarà (poniamo caso) vna cossa di cappone, ouero vna fetta di carne di vitella, e quella ponerà sopra il coltello, e con quello la sporge ad vno di quelli, che sono à tauola, se quello la vorrà, gli la lascia cadere sopra il tondo, e se non la vuole la sporge ad vn'altro, & à questo modo anderà, tagliando, e seruendo fin tanto che hauerà smembrato tutto il cappone, ouero che hauerà trenciato vn pezzo di vitella.

GI. Mi pare non molto honoreuole quel stargli in vn certo modo à dimanmandargli se la vuole.

FL. Hà vn puoco dell'inciuile: si fà meglio in Francia, che dopò che hauerà tagliato, e posto la carne sopra vno di questi simili coltelli, il Trenciante lo sporge, e butta sopra il tondo de chi sarà à tauola, ne stà aspettando che gli dica se ne vuole, ò nò.

GI. Questo mi par meglio, perche forse vno dirà con la bocca che non ne vuole, che il cuore dice al contrario.

FL. Vi è bene questa bella creanza: saranno otto, dieci, ò dodeci signori à

vna

vna tauola (e la maggior parte l'vsano retonda) e non vi sarà Trenciante, mà vno de quelli, & il più delle volte il più giouane (mà bisogna esser presto perche è reputato creanza) tagliarà (come dire) vn'ala d'vn cappone, ouero vn pezzo di carne, e l'appresentarà à vn commensale, il quale se ne tagliarà vn puoco sopra il suo tondo, e darà al vicino l'altro pezzo, e quello se ne tagliarà vn'altro puoco, e darà all'altro vicino il resto, e molte volte diuideno tra essi in tre, e quattro parti vn'ala, con mezzo petto di cappone, ouero vna cossa, & à questo modo quello che hà preso l'assunto di dispensare vn cappone, basta che ne dia à due, ò tre persone, perche quelli ne fanno parte à gl'altri, e mentre che questo signore smembrarà (poniamo caso) vn cappone, vn'altro tagliarà vn pezzo di carne con l'istessa maniera che v'hò detto, ne mai alcuno se ne piglia per se stesso, & à questo modo si seruono l'vn, e l'altro, senza spesa di Trenciante.

GI. A posta loro: à me piace più seruirsi del Trenciante al modo d'Italia.

FL. Dite il vero, mà che siano Trencianti, non come alcuni che hò veduto che paiono cuochi, che leuando vn coltello in mano, come vno de quelli che v'hò detto alla Tedesca, alla credenza sopra vn tagliero di legno alto quattro dita, tagliano ossa, e carne à trauerso, e dritto come più loro torna commodo, e posto il tutto in vn piatto lo pongono in mezzo della tauola.

GI. Deuono fare sporcamente.

FL. Anzi nò, che per non imbrattarsi, si pongono alla cintura vn touagliolo, che paiono pizzicaroli, & alzate le maniche fino à mezzo braccio, sono giudicati à voler'andare à far pane.

GI. Tanto saria à dire che paiono macellari.

FL. O voi l'hauete assomigliati meglio che non hò tto io

GI. Doue s'vsa questa sorte de seruire?

FL. Per l'Italia l'hò veduto, & à tauola di persone titolate.

GI. Dunque fuor di Roma si serue à questa maniera?

FL. Io non dico questo, perche le corti de Prencipi, de Prelati, e di Signori vsi in questa corte, sono seruiti così pulitamente, e da valent'huomini come se fussero à Roma: quelli che comportano il seruitio che v'hò detto, sono persone che non hanno veduto al mondo altro che loro istessi, e quelli, che di quella maniera seruono, si tengono valent'huomini, e sono tenuti per huomini di carico, & oltre di Scalco, in molti luoghi vengano chiamati Maestri di casa.

GI. Questo è ben peggio.

FL. Io non ne voglio dire altro per non essere tenuto mala lingua, mà di quello che si vede in publico, se ne può raggionare. Hora per tornare al nostro proposito hauendoui detto come hauete da trenciare l'ostriche, e cappe sante: vi dirò adesso.

Come si trencia le cappe longhe, e cappe tonde, e d'altre sorte, e telline.

GI. E necessario che mi diciate prima, che cosa siano le cappe longhe, e che sono le cappe tonde.

ue duò, le cappe longhe sono quelle che qui in Roma si chiamano pesce in cannella, ouero canolichi, li quali saranno stati aperti sopra la graticola, & in questo modo posti in tauola, seruendo d'essi, li pigliarete con il coltello piccolo ponendolo di sotto à essi aiutandoui col dito grosso, ne metterete cinque, o sei per tondo, e con sale, e pepe ne darete al vostro signore. Le cappe tonde sono quelle che qui in Roma sono dette gongole, le quali parimente saranno poste in tauola aperte; seruendo di queste voi leuarete il piatto con la mano sinistra, e con il coltello ne farete cadere nel tondo tante, che parerà à voi che basti per seruire vna persona, e con pepe ne darete à chi vi piacerà, il simile farete d'ogn'altra sorte di queste gongole, e telline, e perche à queste si suol far'vn puoca di suppa sotto, voi col cucchiaro le diuiderete, facendo che del pane insuppato, ne sia dato ad ogni persona.

GI. Se di questo non hauete altro che dirmi; desidero sapere (se però si trencia) il gambaro.

FL. Vi dirò non solo d'vna sorte di gambaro, mà

Come si trencia il gambaro d'acqua dolce, & il gambaro di Mare.

Il gambaro di fontana, ò di fiume è più piccolo di quello di mare, e lo trenciarete in questa maniera, hauendo il piatto d'essi innanzi prendete il coltello piccolo con la mano destra, e metterete il touagliolo che hauete alla spalla sopra la vostra mano sinistra; pigliarete poi con la mano del coltello il gambaro per ambe due le zampe grosse, e lo metterete nella mano sinistra sopra il touagliolo, facendo che stia volto con la panza di sopra, e la coda all'in sù, e tenendolo fermo con la mano, con la destra gli spiccarete le due branche, e quelle posarete in vn piatto per trenciarle quando sia tempo, darete poi vn taglio alla coda d'esso per lungo alla parte di sotto, cioè nel bianco cominciando dalla punta della coda, e continuar fino al corpo, e detto taglio sia di maniera che solo habbia tagliato quella cartilagine bianca, di poi con la mano sinistra aiutato anco con la destra, stringerete la coda per il lungo, che per questo venirete à rompere la squamma di sopra, cioè la parte rossa, acciò vi sia più facile il leuarla: dato questo taglio di sotto, e rotte le scorze di sopra, con ambi due le dita grosse con il touagliolo in mano, slargarete quella scorza, e la leuarete d'attorno la coda, la quale (remasta ignuda, e mettendo il coltello tra essa, e la testa) calcarete vn puoco al basso, e con la punta del coltello metterete il gambaro nel tondo al vostro signore.

GI. Quanti se ne darà per persona.

FL. Di questi che qui si trouano, daretene cinque, ò sei, & anco più secondo il tẽpo che hauerete, io ne hò veduti de tali presi in vn fiume detto Lubiana, quale scorre sotto le mura della Citta de Lubiana Metropoli della Corniola, che dandone vno solo saria à bastanza.

GI. Sono tanto grandi, che vn solo basta?

FL. Sono di questa maniera grandi, che postone cinque vno à piede dell'altro

faceua

faceuano la lunghezza d'vn'altezza d'vn'huomo (come se ne fece la proua.

G I. Certo che deueno esser belli.

F L. Sono bellissimi, buoni, e grassi.

G I. Le zampe come si trenciaranno?

F L. Pigliarete la grossa d'esse per le punte, e la metterete nella mano del touagliolo, e la tenerete ferma, e con il coltello l'andarete scorzando attorno, e come parerà à voi che l'habbiate netta la metà, pigliarete con la mano destra quella punta di zampa che si muoue, e spingendola in sù, ne cauarete fuori il buono, quale posarete nel tondo, con cinque, ò sei altre, e seruite d'aceto: e pepe, le darete al vostro signiore. Questo farete al gambaro, e non altro, perche non se ne mangia altro che la coda, e zampa che sia grossa, non occorrendo alle piccole far fattura alcuna.

G I. A questo gambaro adunque hauerò d'adoperare il touagliolo che hauerò sopra la spalla.

F L. Signor sì, perche essendo netto, non imbrattarà la coda del gambaro rimonda, e non essendo il gambaro sporco non bruttarà il touagliolo in modo, che non possiate nettaruici le mani. Al gambaro de mare che è chiamato Astice, ò gambaro lione, per esser grãde, e grosso, farete altrimente tiratoui il piatto doue sarà posto appresso, lo voltarete con la panza in sù, e che la coda stia volta verso la vostra mano sinistra, & habbiate la forcina seconda, cioè quella del capretto, e secondo coltello, il quale mettendolo à trauerso l'Astice, lo calcarete nel piatto, e gli metterete la forcina nel suttile della coda, e quella spingerete verso la testa quãto potrà andare, & inforcata che l'hauerete, leuatela in aere, e con la punta del coltello gli darete due tagli nella testa presso la bocca l'vno à destra, e l'altro à sinistra, e riposandola nel piatto nel modo che vi staua, gli metterete la punta del coltello per disotto nella testa, cioè nella fissura ch'è tra essa testa, e la coda, e calcando quella al piatto, & alzando la forcina in alto, restarà la testa nel piatto, e tutto il remanente sopra la forcina, dareteli poi due tagli vno à destra, e l'altro à sinistra sopra il grosso della coda doue confinano li piedi, e voltando quelli all'infuori, e spingendo quella parte di corpo verso il piatto, vi caderà dentro con le zampe attaccate, e remaneraui sopra la forcina tutta la coda coperta con la sua scorza, la quale per leuare, gli darete vn taglio con il coltello piccolo, cominciando dalla parte più grossa, e molle della coda, e tagliarete quella cartillagine fino alla punta della coda come v'hò detto si fà al gambaro di fiume, posarète poi essa coda inforcata nel piatto in modo, che la scorza grossa, e dura stia volta di sopra, la quale calcando col taglio del secondo coltello per il lungo, perilche diuiderete quella scorza in due parti, le quali leuarete dalla coda che sarà rimasta sopra là forcina rimonda la quale tagliarete in fette, e seruita d'acero, pepe, e sale, ne darete al vostro signore.

G I. Le zampe di quest'Astice, nen si scorzarà come quella del gambaro?

F L. Sgnor nò, perche questo hà la scorza dura, e grossa, guastareste il coltello, e non fareste cosa alcuna.

GI. Come si farà dunque?

FL. Ponete quella zampa nella mano sinistra col touagliolo tenendola colcata sopra la mano, habbiate il primo coltello, e con la costa d'esso percoterete sopra essa zampa in molti luoghi, tanto che l'habbiate rotta tutta in pezzi, e poi col coltello piccolo andarete leuando quelli pezzi di scorze, e seruirete del buono à chi parerà à voi.

GI. Qual è la meglior parte di quest' Astice, la coda, ouero la zampa?

FL. A mio giuditio è megliore la zampa, quando però sono grande; perche sono molto più grasse della coda. A Trieste città posta sopra il mare Adriatico n'hò veduto d'assai grandi, io hò vna zampa di quest' Astice, la quale non volsi rompere, e ne hò fatto vna fiasca, & vn poluerino per archibugio, nella fiasca vi và vna libra, e mezza di poluere, e nel fiaschettino fatto di quella punta che si muoue, vi và dentro tanto poluerino che può seruire per tutta quella poluere; si che considerate se sono grossi, e grassi.

GI. Deuono essere belli.

FL. Sono bellissimi certo. Raggionandoui di questa spetie, vi dirò adesso,

Come si trencia il Grancio d'acqua dolce, e di mare.

Due sorte di Granci si trouano al mare che si seruono d'essi, l'vno è grande quanto vna grossa pagnotta, che à Venetia è chiamato granceuola, l'altro è più piccolo, & è nominato granciporro: io vi dirò del grancio grande, è ben vero che questo è seruitio di credenza, & il Credenziero l'accommoda egli, pure è bene che voi sappiate come si trencia, se per auuentura nō fusse posto in tauola accommodato; e però vi tirarete il piatto verso la vostra mano sinistra, e con il quarto coltello, e quarta forcina voltarete la granceuola sotto sopra, cioè che le gambe siano volte in alto, facendo che la parte della coda sia volta alla vostra mano sinistra, e calcando con il coltello il grancio nel piatto gli porrete le forcina presso la coda spingendola verso la testa fin tanto che vedrete hauerlo ben'inforcato, ilche fatto ponerete la punta del coltello sotto la forcina tra la coccia, & essa forcina, e tenendo calcato il coltello nel piatto, & alzando la mano della forcina in sù ne leuarete con la forcina tutta quella parte del corpo oue sono attaccate le gambe, e la coccia restarà sopra il tondo vacua, nel pezzo che hauerete sopra la forcina vi sono attaccate à torno certe barbe, le quali per non esserno buone, con il coltello le farete cadere nel piatto, poi con la punta del coltello farete cadere nella coccia tutto quel buono che vi sarà, che si sono femine sarà rosso come pezzi di coralli, e queste sono l'oua, e se maschio sarà; ò giallo, ò bianco.

GI. Quali sono meglio, li maschi, ò le femine?

FL. Le femine, se bene sono più piccole, che quādo è la lora stagione, sono tutte piene di questo rosso che v'hò detto, che sono l'oua sue; nettato che hauerete quel pezzo che sarà sopra la forcina di quel buono che vi sarà, posaretela con la parte che vi è sopra nel piatto, e con la mano sinistra con il touagliolo tenerete salda la coccia nel tondo, e darete con il calcie del coltel-

lo

lo vna,ò due botte alla bocca del grancio,ò granceuola, che ne dispiccarete il ventriculo pieno di pasto, qual con la forcina piccola imbroccarete in modo,che non facciate andare il pasto nella coccia, e quello con la punta del coltello nettarete leuandone il buono che ve ne farà assai attorno facendolo cadere in detta coccia;ponerete poi quel ventricolo nel piatto doue faceste cadere quelle barbe,che prima vi dissi che si buttano nella coccia, poi vi ponerete del pepe,& aceto,ouero sugo di melangolo, e con la punta del coltello mescolare bene il tutto assieme, l'apprefentarete poi al vostro signore.

G I. Di quella parte che è imbroccata nella forcina; che si farà d'essa?

F L. Repigliarete la forcina,facendo che habbia le punte in sù, e con il taglio del coltello diuiderete in due pezzi quel corpo, cominciando dalla parte di sopra, e calcando alla parte di sotto della forcina,con la punta poi del coltello,farete in due parti ogn'vno d'essi pezzi, che facilmente lo farete, mettendo la punta tra vna gamba,e l'altra,& à questo modo ne hauerete fatto quattro pezzi,quale posto in vn tondo ne darete al vostro signore:se questo grancio sarà maschio,hauerà le gambe più grosse,però voi questa parte che vi resta sopra la forcina, la mandarete alla credenza, facendo rompere, e sfendere la scorza d'esse gambe, e ritornate in tauola l'apprefentatete al vostro signore.

G I. Quell'altro grancio di mare lo trenciarò similmente?

F L. Farete il medesimo, mà v'auuertisco che è molto più piccolo, e vi sarà puoca robba,e però ne darete due,ò tre per persona.

G I. Quello d'acqua dolce,come si trencia?

F L. Questo l'inforcarete con la forcina piccola nel modo de gl'altri, e leuato in aere con il coltello piccolo,ne leuarete tutte le gambe,e voltarete la testa del grancio verso la vostra mano dritta con la coccia sopra, e con il coltello aiutato dal dito grosso spiccarete la coccia dal buono del grancio, e la posarete nel piatto, leuarete poi con la punta del coltello il grancio dalla forcina ponendolo nel tõdo, & assieme cõ due altri lo darete al vostro signore.

G I. Non si potrà far'anco in questo modo al grancio piccolo di mare?

F L. Signor nò,perche hà la scorza molto più grossa,e dura,che non si può tagliare così facilmente.

G I. Questo grancio d'acqua dolce,hauerà zampe che siano buone?

F L. Lo vederete voi se ve ne saranno de grosse,le quali non leuarete, mà lassatele attaccate al grancio. Questo è quanto si può dire di questi, hora vi dirò

Come si trenciano le Sarde,l'Inchioe,Lattarino,& ogni sorte di pesce piccolo fritto,e Ranocchie.

Vi hò voluto prima dire di questi,perche non s'hanno da tagliare, ma preso la quarta forcina,e coltello,con quella n'infilzarete cinque,ò sei,e con questo le farete cadere nel tondo,quale seruito di sale,e melangolo le darete al vostro signore.

G I. Quan-

GI. Quando si debbono seruire in questa maniera, quando sono à rosto, ò fritte?

FL. Sianosi come si voglia, auuertendoui che alle sarde, ò inchioe rostite non ve mettiate melangolo, mà bene del suo sapore se ve ne sarà; di questi pesci che v'hò detto non se ne fà à rosto altro che li due sopra nominati, & il resto si fà fritto solo, & però anco in altro modo possete diuiderlo.

GI. E come?

FL. Potrete porre la punta del coltello nell'occhio delli à rosto (se però non li sarà leuata la testa,) & ad vna, ad vna ponerle nel tondo, ouero con la vostra mano sinistra alzarete il piatto, e con la costa del coltello ne farete cadere nel tondo quanto basta, quale come v'hò detto seruito di sale, e melangolo, se non sarà à rosto darete al vostro signore.

GI. Vi voglio ricordare che mi diciate,

Come si trencia la Laccia.

Perche ho inteso dire, che vi sono de Trencianti che ne leuano tutte le spine.

FL. Lasciateui dire, perche non si possono leuar tutte, perche la laccia è tutta piena di spine.

GI. Io haueuo inteso dire che si leuano tutte.

FL. Per la quantità che ne hanno (per modo di parlare) se dice leuarle tutte quando se ne leua la maggior parte.

GI. Come si farà à leuarne questa magior parte?

FL. Come haurete la laccia in tauola tirateui il piatto, e fateli voltar la testa verso la vostra mano sinistra, nella quale habbiate la terza forcina, e nella destra il terzo coltello. Hauete da sapere, che la laccia, la magior parte delle spine minute l'hà nel dorso, e nel petto, nel quale si troua vn pettorale di spine che pare la panza d'vn corsaletto, e però è prima bisogno di leuar queste? e per leuarle gli puntarete la forcina nella testa, e con il taglio del coltello cominciando dalla testa, raschiarete all'in giù tutto il filo della schiena, perilche tutte quelle spine si leuaranno, e le mandarete alla volta della coda, metteteli poi la punta del coltello sotto la gola, e lo farete andare fin dentro al petto, e spingerete poi il coltello all'infuori, che à questo modo facendo gli leuarete in vn colpo tutte quelle spine che sono alla parte dinanzi, e nettarete poi il piatto d'esse; se la laccia sarà d'oua, gli darete vn puoco di taglio per il lungo del fianco, e cauarete intiere l'oua, e le mandarete in cucina, acciò vi siano reportate fritte; mettete poi la forcina nella testa, & à trauerso gli la tagliarete affatto, e poi mettete la punta della forcina dentro la laccia, cioè sotto la spina, & alzando pian, piano la mano della forcina, spiccarete à puoco, à puoco la spina della parte di sotto della laccia, aiutandoui à distaccare la polpa con la punta del coltello, e sempre spingendo la forcina sotto, e come vi parerà hauer spiccato la spina dalla polpa di sotto fino presso la coda, buttarete la forcina all'infuori, e riuersarete l'altra metà della laccia che è sopra essa forcina nel piatto, in modo, che la spina stia volta di sopra, metterete poi la punta della forcina tra la spi-

ſpina, e la polpa di ſotto, & alzando la mano pian, piano all'in sù, aiutandoui col coltello, ſpiccarete la ſpina dal reſtante della laccia, la qual ſpina coſi intiera mandarete fuori di tauola, e la laccia vi reſtarà nel piatto in due parti ſenza ſpina, delli quali pezzi tagliandoli à trauerſo, ne fornirete li tondi, e poſtoui del ſale ne darete al voſtro ſignore.

GI. Vi ſono altre ſpine dentro quella polpa?

FL. Sonnouene, quando voi diuiderete li pezzi, e che vi veniſſero ſpine ſotto il coltello, li leuarete con la punta d'eſſo al meglio, e più che potrete, hauete ben d'auuertire che quella ſpina maeſtra, con quell'altre che vi ſono attaccate che cingono il corpo ſia cauata intiera, perche come hauete leuato le prime che io ve diſſi, e queſta grande, puoche ne reſtarà nella polpa, le quali ſarà bene il leuarle ſe vi vien commodo con la punta del coltello, come v'hò detto.

GI. Si può trenciar'in altra maniera.

FL. Potrete ancora leuato che ne hauerete le ſpine del dorſo, del petto, e l'oua, tagliarla à trauerſo, e farne tante parti, quanti hauete da ſeruire, e potrete, ſe volete cauarne per ogni pezzo che diuiderete la ſua parte di ſpina, in queſto modo, dargli vn taglio per il lungo, e calcar da vna parte, e l'altra la polpa del peſce, e con la punta poi della forcina, ne leuarete quel pezzo di ſpina di mezzo che v'hò detto.

GI. Qual pezzo potrò dare al mio ſignore che ſia buono?

FL. Non gli darete quello preſſo la teſta, ne quello che leuarete d'appreſſo la coda, mà delli pezzi di mezzo: adeſſo vi dirò,

Come ſi trencia la Lampreda, Anguilla, la Morena, & Aguſella.

Se queſte ſorti di peſci ſaranno tagliati in pezzi, & à roſto, poſto che ſarà in tauola il ſuo piatto, fuori d'eſſo ne leuarete tanti pezzi poſandoli ſopra altretanti tondi, quante ſono le perſone che hauerete da ſeruire, e con la punta del coltello fattoui cadere il ſale, ne darete al voſtro ſignore, e volendoli leuare la ſpina con la punta della forcina, lo fermarete nel tondo, e li darete vn taglio per il lungo, calcando fin ſopra la ſpina, e slargarete da vna parte, e l'altra quello che hauete tagliato, e ſcoprirete la ſpina, la quale preſa con le punte della forcina, e coltello, la mandarete via, ouero laſſatela da parte nell'iſteſſo tondo.

GI. E quando queſti peſci fuſſero poſti intieri in tauola?

FL. Tagliateli voi à trauerſo, facendone tante parti quanti hauete da ſeruire e tanto farete ſe ſarà fritto, ò roſtito, quanto ſe fuſſi in potaggio, e ſe ſarà in queſto modo col cucchiaro metterete ſopra ogni tondo del ſuo intingolo, ò d'altro che ſia in eſſo. A la lampreda vi ricordo che non accade gli leuiate ſpina, perche non n'hà, mà bene metteteui del ſuo ſapore; mà ſe queſte fuſſero piccole, cioè lampredozze, ponetene tre, ò quattro per tondo col ſuo ſapore, ò melangolo, e ſale, ſe ſaranno fritte; il ſimile farete dell'anguillozze, e dell'aguſelle: queſto è quanto di queſta ſorte di peſci ſi può dire.

GI. Di-

GI. Ditemi di gratia,

Come si trencia vn Rombo.

FL. Voi hauerete il Rombo in tauola in vn piatto voltato con la panza in sù, cioè la parte bianca, tirarete quello à voi, facendo voltare la testa alla vostra mano sinistra, pigliarete poi il terzo coltello e quarta forcina, l'vna gli ponerete nel mezzo presso la testa, e con la punta dell'altro lo segnarete à torno, così della bãda destra, come alla sinistra in quella parte doue confinano l'ale che sono attorno al pesce; darételi poi vn taglio per il lungo cominciando dalla forcina, e finir'alla coda calcando il coltello fino alla spina darete poi vn'altro taglio à trauerso di quello che hauete dato, di modo, che hauerete fatto vna croce sopra la panza del Rombo; calcarete poi la costa del coltello in vno di quelli tagli fin sopra la spina, e spingendo all'in fuori ne cauarete prima li due pezzi che sono alla banda sinistra facendoli andare sopra due tondi, e poi con l'istessa costa spingendo verso voi spiccarete dalla spina li due altri pezzi che sono alla destra, e li farete cadere in due altri tondi aiutandoui sopra con la forcina in quello possi far bisogno, e scoperto che hauerete tutta la spina, rimettete la forcina doue prima la poneste, e calcando la punta del coltello in vna giuntura della spina presso la testa la diuiderete, facendo l'istesso presso la coda, metterete poi le punte della forcina nel mezzo della spina alla parte di sotto in modo, che'l filo d'essa passi per mezzo li branchi della forcina, la quale alzando all'in sù leuarete tutta la spina intiera di sopra l'altra metà del Rombo, e di nuouo cõ la punta del coltello lo segnarete à torno nel confine dell'ale, le quali tutte tirarete in vn canto, e la parte che sarà nel piatto che è la schiena diuiderete come hauerete fatto la panza, ponendo sopra ciascun tondo il sale, & vn puoco del suo brodo, se sarà cotto in potaggio, mandando poi fuori di tauola il piatto con quello che vi sarà dentro che è la spina grande, e le piccole dell'ale.

GI. Quante parti si farà di questo rombo.

FL. Tante, quante sono le persone che hauete da seruire.

GI. L'hò detto perche voi mi diceste che della panza se ne cauaranno quattro pezzi, e credo che dalla schiena se ne leuaranno altri quattro.

FL. Questo non importa, perche à me basta dirui come si trencia: se'l rombo sarà grande se ne potria fare più d'otto, e di noue parti honoreuoli, mà voi non hauete por mente à questo, perche hauete da fare tondi honesti, e non con molta robba, e si ve restarà del pesce nel piatto non importa, ne leuarete ben prima tutta la panza, perche quella è megliore, e parte più grossa; e se'l Rombo sarà piccolo, fate anco le parti tali, che tutti ne possono hauere.

GI. M'haueria creduto che questo per esser pesce grosso, si leuasse in aere sopra la forcina.

FL. Li pesci non si possono leuar in aere, perche essendo fragili, non si potriano reggere sopra la forcina; il Storione si potria ben leuare, perche hà vna polpa più soda: già che semo à questo vi dirò,

Come

Come si trencia lo Sturione.

Se sarà vn pezzo di Sturione cotto a lesso, in modo che lo possiate leuare in aere, habbiate la prima forcina & coltello, con questo tenerete saldo il pezzo nel piatto, & con quella lo passarete da vn fianco all'altro, in modo che la spina entri trà li branchi della forcina, & con il coltello l'andarete poi tutto scorzando, & netto che sarà della pelle, leuarete il pezzo in aere, facendo che il taglio del pesce, sia volto verso il vostro viso, & con destrezza l'andarete trenciando a fette suttili, & fattone di quella polpa vn tondo, voltando la parte della panza, ne tagliarete due, o tre fettoline facendole cadere nell'istesso tondo, qual seruito di sale, l'apprefentarete al vostro signore: il simile farete fino che hauerete finito di seruire di esso pezzo; ma se voi vedete che non possiate seruire tutti in questa maniera, & che il pezzo sia per cadere, posaretelo nel piatto, & in quello trenciatelo nel modo che vi hò detto. Potreste anco trenciarlo minuto come la carne di vaccina; Ma bisogna che habbiate li coltelli che taglino, perche altrimente il pezzo vi caderia dalla forcina.

Si potria anco trenciarlo, senza leuarlo in aere?

FI. Lo potrete trenciare nel piatto, doue si troua, tenendolo saldo con la forcina, & tirando il taglio del coltello a voi, facendo fette suttili. Questo è il suo proprio di trenciarlo; mà a proposito di leuar'in aere, v'hò detto che questo pesce si potria quando fusse cotto in modo che si possa fare. A la testa del Sturione ponerete la terza forcina sopra il muso, & calcandola al basso, la tenerete salda nel piatto, & metterete la punta del terzo coltello tra l'osso duro, & il tenero dalla parte di dietro della testa, cioè doue è tagliata, & spingendo il coltello in sù distaccarete quella coccia dura dal tenerume della testa, & scopertone gl'occhi quelli cauarete nel modo che vi dissi, che cauaste quelli di vitella: di questa testa hauerete da seruir gl'occhi, quella polpa che è attaccata a torno la testa, in quel luogo del taglio, essendoui de buoni bocconi: alla parte di sotto, & anco sotto gl'occhi, & appresso l'orecchie, con le due mascelle, & di tutte queste parti ne farete tanti tondi, quante persone hauete da seruire, sopra i quali ponerete vn puoco di tenerume di quella parte che si potrà tagliare, & seruito di sale, appresentarete il tondo al vostro signore.

GL. Si può leuare in aere altro pesche, che'l Storione?

FI. Si potria ancora vn pezzo grosso di tonno, e però adesso vi dirò

Come si trencia il Tonno, e Palamida.

Questi due pesci sono simili, saluo che l'vno viene grossissimo qual'è il Tonno, & l'altro resta piccolo, hor se questo sarà cotto intiero a lesso, ouero in potaggio, lo trenciarete in questa maniera, cioè tiratoui il piatto appresso, pigliarete la quarta forcina, & quarto coltello, & ponendoli le punte dell'-

K vna

vna presso la testa, con l'altro il tagliarete per fianco, cominciando dalla testa, & continuar fino alla coda, & vn'altro taglio gli darete sopra il dosso simile a questo primo, dareteli poi (secondo la grandezza della Palamida) vn taglio, ouero due a trauerso tra vn taglio, & l'altro, & cō la costa del coltello distaccarete quelli pezzi di pesce da la spina, & presi con la forcina aiutandoui anco col coltello, li posarete nelli tondi, in modo che la polpa stia di sopra, & la pelle di sotto; il simile farete de l'altra parte che è quella della panza; scoperto che hauerete poi tutta la spina, quella leuarete nel modo che v'hò detto, che debbiate leuare quella del rombo; diuiderete poi l'altra metà del pesce, nel modo istesso che hauerete fatto della prima, & seruiti li tondi di sale, & del suo brodo, se sarà cotto in potaggio, li darete a chi si deueno dare.

GI. Si trenciarà ancora in questo modo il Tonno?

FL. Il Tonno non si cuoce intiero, perche è pesce grossissimo, & se pure fusse così cotto, farete nell'istesso modo, dando sempre la parte della panza al vostro Signore, essendo questa la migliore: ma se ne sarà cotto vn pezzo di sei, ò vero otto libre, gli leuarete (lassandolo nel piatto) la pelle di sopra, & nel magro tagliarete a fette suttili, come hò detto facciate dello Storione, questo pezzo potreste anco inforcarlo, & trenciarlo in aere come lo Storione: se sarà vn pezzo di panza cotto sopra la gratticola, ouero in altro modo, voi puntarete la forcina in esso pezzo per tenerlo saldo nel piatto, e col coltello ne tagliarete tre, o quattro fette suttili, & poste con la punta del coltello nel tondo, quello con gratia seruito di sale, darete al vostro signore. Questo è quanto si può dire del Tonno, & Palamida; vi dirò adesso

Come si trencia il Carpione

Ilquale se sarà salato, & accarpionato hauerà la sua pelle dura, & con facilità si potrà scorticare, & però tirateui il piatto doue sarà posto presso la vostra mano sinistra, & gli puntarete la quarta forcina nella testa, & cominciando da essa, gli tagliarete sopra il dorso, continuando fino a la coda tutta la pelle, facendo il simile da la parte della panza, tagliarete poi essa pelle a trauerso presso la testa, & poi farete entrare vn de branchi della forcina sotto la pelle, per il trauerso, nel luogo doue gli desti in taglio presso la testa, laqual pelle essendo trà vn branco, & l'altro della forcina, quella andarete voltando all'in giù verso la coda, leuarete tutta questa pelle della parte di sopra dal carpione, quale rimanerà auuolta attorno li branchi della furcina, & la metterete in vn piatto, aiutato poi dal coltello, & furcina, riuoltarete con destrezza il Carpione, facendo che la pelle di sotto venga di sopra, & nell'istesso modo leuarete quest'altra parte, come leuaste la prima, & mādato fuori di tauola il piatto doue hauete posto li due pezzi di pelle, vi restarà il Carpione nudo nel piatto, qual'appresentarete al vostro signore.

GI. Si darà vn Carpione intiero per persona?

FL. Quando saranno piccoli, & che siano a bastanza, ne darete vno.

GI.

GI. Se tutte grosso, & solo?

FL. Lo potrete scorticare nel modo che v'hò detto, & tagliandolo a trauerso, ne farete tante parti, quante persone hauete da seruire, & anco lo potreste tagliare con la pelle, & poner'il pezzo nel tondo, sopra ilquale dando vn taglio per il lungo, calcando fino à la spina, spingerete il coltello da vna parte, & l'altra, la polpa del pesce, & scoperto la spina, la leuarete con le punte de la forcina, dando poi il tondo al vostro signore.

GI. Questo mi par modo più facile.

FL. Questo è il più ordinario. Si può trenciare ancora in vn'altro modo, cioè puntargli la forcina a la testa, & mettendogli la punta, & taglio del coltello sopra il fianco, gli darete vn taglio che penetri a la spina, & giunga fino a la coda, slargarete poi la pelle in modo, che sia scoperta la polpa, laquale tagliata a trauerso, ne ponerete con la forcina, & coltello nel tondo, & seruito la parte del dorso, slargarete la pelle di sopra la panza, & quella ancora compartirete nel modo che v'hò detto, ilche fatto hauerete scoperto tutta la spina, laquale nel modo istesso che v'hò detto, che leuate quella del Rõbo, leuarete questa di sopra l'altra meta del Carpione, quale trenciarete nel modo che hauete fatto l'altra parte, & rimastoui nel piatto la testa, con tutta la pelle, di questa riuoltando il sotto di sopra, in modo che paia vi sia il carpione intiero, mandaretela fuori di tauola, & questo è il terzo modo di trenciare il Carpione.

GI. Tutti tre questi tre modi, pare si possan'vsare.

FL. Ogn'vno di essi stà bene, & è honorato seruire.

GI. M'hauete detto del carpione carpionato; ma se sarà fresco, & caldo, come si douerà trenciare?

FL. Lo trenciarete come vi dirò che si trencia la trutta. Ve dirò adesso quello che doueuo dirui prima, pe esser simile al Storione.

Come si trencia vna Porcelletta.

Questo è come dire vn Storione piccolo: ma non è Storione, & è nel modo che è la Palamida col Tonno, & nõ vengano molto grandi, se sarà piccola. & che siano tante quante sono le persone che sono a tauola, poneteui il piatto di esse presso la vostra mano sinistra, & con la quinta forcina, & quarto coltello ne leuarete vna dal piatto, & la metterete in vn tondo, in modo che stia volto con la schiena di sopra, & la testa verso la vostra mano della forcina, laquale metterete tra il capo, & schiena per tenere il pesce fermo nel tondo, & con il coltello gli leuarete tutte quelle squamme che ha sopra il dorso, & per li fianchi, mettendo poi la punta, & taglio del coltello presso la forcina sopra il filo della schiena, con vn taglio aprirete la porcelleta fin' à la coda, & datogli vn taglio a trauerso la spina, presso la testa, & vn'altro à la coda, quella con la forcina leuarete, & seruito il tondo con sale, lo darete al vostro signore.

GI. Se non fussero tante che se ne possa dare vna per persona, come si farà?

FL. Se faranno più groſſe, ouero che biſognaſſe diuiderle, nel piatto iſteſſo doue ſe trouano, ne diuiderete vna in due, o tre parti tagliandola à trauerſo & poſtole ſopra due, o tre tondi, ne leuarete le ſcaglie, & ſpina com'hò detto, & con ſale daretelı a chi deuono eſſer dati.

G I. Qual parte darò al mio ſignore?

FL Gli darete la migliore, qual ſarà la parte della teſta, ogni volta però che vi ſia attaccato tre dita di buſto: ma quando fuſſe la teſta ſola, o puoco più, dareteli la parte di mezzo.

G I. Ditemi adeſſo ſe vi piace.

Come ſi trencia la Trotta.

FL. O ſarà intiera, ouero in pezzi a la Tedeſca, ſe ſarà in queſto ſecondo modo, tirateui il piatto verſo voi, & con la quarta forcina, e quarto coltello ne leuarete vn pezzo da eſſo, & lo poſarete con gratia in vn tondo, quale ſenza porui ſale (ſe ſarà però tãto ſalato che baſti) darete al voſtro ſignore, & il ſimile farete a gli altri che hauerete da ſeruire.

G I. E ſe ſarà intiera?

F L. Se ſaranno in quantità, che ne tocchi vna per perſona, tirateui il piatto a la voſtra mano ſiniſtra, & con il quarto coltello, & quarta forcina con gratia venirete adoſſo ad vna di eſſe, mettendoli le punte della forcina preſſo la teſta, & la punta del coltello preſſo la coda, & alzando la Trotta fuori del piatto la poſarete nel tondo, leuarete poi la forcina in piede, & darete vn taglio à trauerſo del peſce preſſo la forcina, & calcarete tanto che vi paia che habbiate tagliato la ſpina, leuarete poi la forcina di quel luogo, & puntategliela preſſo la coda, & calcando ſimilmente il coltello tagliarete anco la ſpina a trauerſo in quella parte, auuertite ch'io non dico che habbiate a tagliare la coda a trauerſo: ma che calchiate il taglio del coltello, perche a queſto mode calcando, facilmente romperete la ſpina, ſenza tagliare il peſce, ritornate poi la forcina preſſo la teſta calcãdo le punte nel piatto acciò la trotta ſtia ſalda, & gli darete vn taglio ſu'l fianco; cominciando da la forcina, & continuar ſino al taglio che hauete dato preſſo la coda, poi con la coſta del coltello mettendolo nel taglio che vltimamente hauete dato, ſpingerete tutta la parte della ſchiena, ſino alla coda, da vna banda aiutandoui con la forcina, a tener ſaldo il peſce, & dopò l'altra parte de la panza da l'altra banda, & a queſto modo hauerete tutta la ſpina ſcoperta, ſotto laquale mettendo le punte della forcina da la banda di ſopra, & alzando la mano (per eſſer receiſa preſſo la teſta, & coda) leuarete in aere, & poſtola in vn piatto, la mandarete fuori di tauola, hauendo poi la Trotta nel tondo aperta & ſenza ſpina, con gratia fattoui cadere il ſale la darete al voſtro ſignore, & a queſto modo farete nel ſeruir gl'altri. Queſto modo di trenciare, e come ſi deue fare in generale a tutti gl'altri peſci, come ve dirò.

G I. Se la Trotta ſarà grande, ſola, & intiera?

F L. Se ſarà grande, & che biſogna partirla, la tagliarete a trauerſo come v'hò

detto

detto facciate al Carpione, & faretene tante parti, quante persone hauerete da seruire, alle quali leuarete la spina nel modo che v'hò detto. Se fusse anco vn pezzo di Trotta grosso, lo diuiderete in tante parti quante ve sia necessario, dando vn taglio per il luago del pezzo, & poi seruir de la schiena, & della panza, & dopò leuata spina seruirete anco la parte di sotto, dando de la schiena, & de la panza al vostro signore, se però sarà fresca. Ve dirò adesso

Come si trencia il Dentale, l'Ombrina, la Spicola, il Cefalo, Corbo, & Luccio.

Et quello che vi diro d'vno di questi s'intenderà di tutti, & vi parlo de li grossi. Se'l Dentale sarà in tauola a lesso, ò a rosto, ouero in altro modo, che esser si voglia, tirateui il piatto presso la vostra mano sinistra, & preso il quarto coltello, & quarta forcina in due modi potrete trenciarlo, l'vno col tagliarlo a trauerso, & l'altro in sfenderlo per lungo: se lo vorrete tagliare al primo modo, voltarete il piatto in modo che la testa del pesce sia verso la vostra mano della forcina, nel luogo doue lo vorrete diuidere, & li tagliarete la testa a trauerso con tre dita di busto, & questa posta nel tondo, dandogli vn taglio nella polpa per lungo, & quella riuersata con la costa del coltello da l'vn canto, & l'altro gli leuarete quella puoca di spina, che hauerete scoperto, & postoui il sale l'appresentarete al vostro signore: seguitarete poi tagliandone gl'altri pezzi, & nel modo che v'ho detto ne farete l'altre parti, & quest'è il primo mopo di trenciarlo.

GI. Questa prima parte ch'è la testa (perche me dite che se dia al padrone) è forsi la migliore?

FL. E buono ancora l'altro pezzo che seguita, pure dategli la parte de la testa, facendo che vi sia attaccato tre dita di busto. Volendolo trenciare al secondo modo, farete voltare la testa verso la vostra mano sinistra, & mettendoui la forcina tra la testa, & il busto per tener'il pesce saldo nel piatto, daretegli vn taglio per lungo sopra il fianco, cominciando a la testa, & terminar'a la coda, & dopò quello daretegli vn taglio a trauerso sin sopra la spina, & con la costa del coltello gli leuarete quella parte del dorso, & parte de la panza, ponendole sopra vn tondo, & col sale lo darete al vostro signore; daretegli poi vn'altro taglio simile, & farete vn'altro simil tondo, & a questo modo continuarete sin tanto che habbiate scoperto tutta la spina, laquale reciderete presso la testa, & appresso la coda, & mettendo le punte della furcina sotto di essa à la parte verso la testa, & alzando la mano in sù, la spina se distaccarà da la parte di sotto del pesce, & quella posata in vn piatto, mandarete fuori di tauola; l'altra metà del pesce che resta nel piatto, lo tagliarete a trauerso, & ne farete il resto de le parti dandole a quelli che si deuono dare. Quest'è l'altro modo del trenciarlo, con leuargli tutta la spina inciera; ma io lodarei se bene il volesse trenciare in questa maniera, che voi prima gli tagliaste la testa, con tre dita di busto, & massime al Dentale, all'Ombrina, & alla Spicola, & di quella prima seruirne il vostro signore,

re,& dopò trenciare il resto,a questo secondo modo che v'hò detto:il simile potrete anco fare della Trotta grossa a lesso,ilche non v'hò detto.

G I. Se queste sorti di pesci fussero grossi, & non si cuocessero intieri?

FL. Se sarà vn pezzo di cinque, ò sei libre, farete nel modo istesso che v'hò detto facciate del Storione, cioè diuiderlo nel piatto doue si troua, dando sempre della parte della panza al vostro Signore, se però il pesce sarà fresco.

G I. Se si trenciassero,me saria caro sapere,

Come si trencia il Calamaro, & la Seppia.

FL. Questi pesci quando sono grandi si sogliono cuocere in potaggio,& però tagliarete il Calamaro a trauerso,& secondo la quantità delle persone ne farete le parti,& la Seppia per il lungo,perche si sogliono empire,& lasciarete ad ogni pezzo la sua parte di ripieno,& con il cucchiaro poi ponerete nel tondo del suo sapore, & se saranno tanti Calamari,ouero tante Seppie che se ne possa dare vno per persona,daretene vno intiero,con il suo intingolo sopra;Se questi pesci saranno piccoli, & fritti alzarete il piatto con la mano sinistra,& con la costa del coltello ne farete cadere in vn tondo tanti quanti conoscerete siano a bastanza al vostro signore,& postoui con la punta del coltello mezo melangolo, & fattoui anco con gratia cadere il sale, glie lo darete; & a questo modo fornirete gl'altri tondi. Et s'vn calamaro fusse grande,& fritta,tagliaretelo per il lungo, di sotto,& di sopra,e poi gli darete due ò tre tagli a trauerso, & a questo modo l'hauerete fatto in molti pezzi,quali pesci con la punta della forcina li metterete nelli tondi, liquali fornirete di melangolo,& sale.Quest'è quanto vi si può dire di questi pesci.

GI. Come si trencia

la Lenguattola, & Passera.

FL. Nel modo che si trencia l'vna,si trencia anco l'altra;però ve dirò della linguattola,ò Sola,com'altri la dicono, & a Venetia questo pesce è chiamato Sfoglio: Hauerete da saperete che di questo è migliore la parte di mezzo,& però nel piatto istesso(se la linguattola sarà grande) gli darete due tagli a trauerso,tagliandola affatto,facendo tre parti di essa,& pigliando la parte di mezzo con la forcina,la metterete nel tondo,sopra laquale darete vn taglio per il lungo fin sopra la spina,& metterete la costa del coltello in esso taglio,& spingendo la polpa da vna banda,& l'altra scoprirete la spina laquale presa con la forcina, la metterete in vn piatto,per mandarla fuori di tauola,& seruito il tondo di melangolo,& sale, lo darete al vostro signore; farete poi due tondi dell'altri due pezzi di pesce, cauandone il pezzo de la spina,come hauete fatto al primo; Ma se saranno piu di due, & più piccole,& tante che ne tocchi vna per persona,ne metterete vna per tondo, & farete nel modo che vi dirò che facciate di tutti li pesci,che se ne darà vno

per

per persona,& che non ecceda a libra mezza,il simile farete della Passera.

G I. Questo modo di trenciare questi pesci,credo che sia quando saranno fritti,hauendoci fatto mentione del melangolo:ma quando fussero lessi,ouero in potaggio?

F L. A questo modo farete anco se fussero rostiti; ma de più alzando il piatto con la mano sinistra, farete cadere nel tondo del suo sapore, se però ve ne sarà: & se fusse in potaggio, col cucchiaro porui del suo brodo, tenendo l'istesso ordine che v'hò detto della quantità,& qualità. Vi dirò adesso

Come si trenciano Maccarelli,Barbi,Guo,Orate,Triglie,Fraolini, & altri pesci che non eccedano a mezza libra.

Et quello che vi dirò d'vno di questi, ve dico de tutte l'altre sorti, se saranno però tanti chè se ne possa dare vno per persona: tirateui il piatto doue saranno posti a la vostra mano sinistra,& preso il quarto coltello, & quarta forcina, metterete le punte de l'vna presso la testa, & la punta de l'altro presso la coda,& alzando il pesce dal piatto,lo ponerete nel tondo, & drizzando la forcina in piede,cioè le punte sopra il pesce,presso la testa, lo tenerete calcato nel tondo, & gli darete vn taglio a trauerso presso la forcina,calcando il coltello che possiate comprendere d'hauer tagliato la spina, & non mouendo la forcina, darete vn'altro simil taglio presso la coda; metterete poi il taglio,& punta del coltello sotto la forcina,cioè trà l'vn branco,& l'altro, & tirando il coltello all'ingiù sù per il fianco gli darete vn taglio per il lungo fino à la coda,profondo fino a la spina, nel qual taglio metterete poi la costa del coltello,& spingendo vna parte del pesce da vna banda, & l'altra parte da l'altra scoprirete tutta la spina, facendo il tutto con l'aiuto ancora della forcina,le punte della quale metterete sotto la spina,laquale essendo recisa da capo,& piede,alzando la mano, facilmente la leuarete,& à questo modo hauerete scoperto l'altra metà del pesce,la spina mandarete via,ouero mettetela nel piatto doue sono gl'altri pesci, & il tondo dopò seruito di sale,& melangolo,ouero d'altro sapore secondo che'l pesce sarà condito,darete al vostro signore,& à questo modo ne darete vno per persona, quando però siano tanti che si possa fare, & se non fussero di mezza libra,& che vno fusse puoca parte,poneteuene due,& se sarãno grossi,& che de l'vno se ne possa fare due,o tre parti,fate nel modo che v'hò detto del Dentale,& pesci simili:a questo modo farete ancora delle Linguatte, Passare, & ogn'altro pesce che se ne darà vno per persona. Se queste sorte di pesci fussero piccoli, & fritti, fate di loro come ho detto facciate delle Sarde,Inchioe,& altri pesci simili.

G I. Non m'hauete detto

Come si trencia la Tenca, & Scarpena.

forsi per esserno pesci di puoco momento,non ne volete tener conto.

F L.Anzi

FL. Anzi ve ne voleuo parlar'adesso,& hauerò puoco che dirui sopra,perche questi li potrete trenciare come v'hò detto che trenciate il Luccio , dando la testa de l'vno, & de l'altra al vostro Signore, quando però siano cotte a lesso,ò in potaggio,facendo però che vi sia attaccato tre dita de busto, essendo la panza di questi due pesci buona,& senza spine piccole; Se questi saranno fritti,farete come a gl'altri che v'hò detto,& al vostro signore non gli dargte la testa,douendo diuider'il pesce. Io credo hauerui detto di molte sorti di pesci,& però non ve ne dirò d'altri, perche tutt'il resto si trencia nel modo cge v'hò detto,hauendo da considerarui la quantità,& grossezza d'essi,& secondo quella gouernarui,basta che ogni pesce si può trenciare in quel modo che volete,hauendo rispetto come v'hò detto, alla grossezza, & quantità.

GI. Io penso ben questo,che se vi sarà vn pesce che non me l'habbiate nominato,& che sia grosso come vna Spicola di cinque, o sei libre, potrò fare di esso,come m'hauete detto della Spicola, & anco se sarà piccolo di mezza libra,come se fa di quel peso

FL. Io sò bene che hauete giuditio, & in questo essercitio ci bisogna. Et se ben sò che sia superfluo,vi voglio dire

Con che cosa il Trenciante deue seruir li pesci,

Dico superfluo perche lo Scalco hauer fatto porre in tauola il loro condimento;però vi dico che a tutte le sorte di pesci,pur che non siano salati,debbiate porre il sale,& à quelli che son fritti il melangolo,ò limoncello,ouero di quello che sarà seruito,à la Trotta,Carpione,& teste di pesci darete de l'aceto,come anco al Gambaro:giungendo à questo il pepe,à tutte le sorti de pesci che saranno rostiti,porui del suo sapore,che si troua nel piatto,& à tutti li pesci che saranno in potaggio mettereteui sopra con il cucchiaro del suo sapore,& ad ogni sorte di pesce che sarà coperto ò vero ornato, & siasi di quello ch'esser si voglia,metterui de la sua copertura, ò ornamento; In questo proposito ;ve dirò anco

Come si trenciano li pasticci di pesci,

O caldo, ò freddo che sia; gli leuarete prima il coperchio come hò detto facciate à quel di carne, qual mandarete fuori di tauola, ouero posto in vn piatto lo lasciarete presso di voi, & scoperto che hauerete il pesce farete di esso come v'hò detto che facciate de l'altri pesci, cioè se sarà grosso, & intiero diuiderlo come si diè fare de li grossi,& intieri;& se saranno pesci piccoli,ò vero in pezzi,diuiderli co'l cucchiaro,ò vero con il coltello, secondo che vi tornerà più commodo, & in tutti li tondi vi ponerete di quello che sarà nel pasticcio.

GI. Hò inteso benissimo:ma non mi ricordo che m'habbiate detto con quali coltelli,& forcine si deuono tagliare, & inforcar li pesci.

FL. Non

FL. Non ve l'hò detto, perche ogni forcina, & coltello sarà buono: ma il più commodo vi sarà il quarto de l'vno, & de l'altro. Mi pare hauerui detto assai del trenciar ogni sorte di pesce.

GI. Hò inteso quanto m'hauete detto fin hora, & carissimo mi sarà intender' il resto di quel che appartiene alla professione del Trenciare: ma non vorrei che'l mio gran desiderio mi facesse dire qualche impertinenza, perche vedendo che per oggi hauemo raggionato assai, saria villania ch'io gli dimandasse di qualche cos'altro: & però se per oggi ci vorremo riposare, & seguir poi dimane, starà in arbitrio vostro.

FL. Dite benissimo che per oggi si potria dar fine, perche v'hò detto assai, & anco acciò possiate supplire con la memoria, volendo scriuere quanto habbiamo raggionato: perche certo mi pareria impossibile (s'io volesse dire ancora, quel che mi resta) che voi poteste ricordarui d'ogni cosa, & pero dimane se saremo insieme, seguitarò il mio raggionamento. & spero dargli fine.

GI. A questo modo si farà, & dimane sarò da V.S. & per hora gli bacio le mani.

Il fine de la Terza giornata.

L GIOR-

GIORNATA QVARTA.

FL. NOn poſſo dire quanta laude meritate per il voſtro ingegno per il tener coſi bene à memoria quanto raggionamo.

GI. Gratia voſtra è il volermi laudare,non mio merito;mà torniamo à quello che m'importa,deſidero ſapere ſe ſi trenciano i latticinij.

FL. Si trenciano anche loro,e però comĩciarò à dirui

Come ſi trencia il Formaggio.

Siaſi di che ſorte eſſer ſi voglia ò Piacentino,di riuiera,pecorino,ouero marzolino di Fiorenza,eſſendone poſto vn pezzo groſſo in tauola ; voi hauete da metter'il piatto,nel quale è poſto alla voſtra mano ſiniſtra,e meſſo il touagliolo ſopra quella mano,e con quella brancarete il formaggio, tenẽdolo fermo in mano, e con il coltello piccolo ne leuarete dalla polpa tagliata in fette,ouero in vn pezzo ſolo , e quello preſo con la punta del coltello lo poſarete nel tondo,quale appreſentarete al voſtro ſignore,e quando il formaggio ſarà poſto in tauola tagliato in fette , ouero in bocconi , voi hauendo il piatto d'eſſo appreſſo,con la punta del coltello ne leuarete tanto, quanto vi parerà che baſti à fornir vn tondo, & à queſto modo ne ſeruirete quanti hauete da ſeruire.

GI. Perche debbo pigliar il caſo col touagliolo?

FL, Acciò che non v'imbrattate le mani con la ſcorza , & anco acciò le voſtre mani non imbnattino la polpa d'eſſo ; che ſe bene hauerete le mani nette non douete però toccar con eſſe quello che deue mangiar il voſtro ſignore : Vi voglio anco dire ,

Come ſi trencia la Prouatura.

La quale ſarà poſta in tauola in due parti,(cioè la groſſa,e marzolina,)però tirarete il piatto d'eſſa alla voſtra mano ſiniſtra , e con la punta del coltello piccolo pigliarete vn pezzo di prouatura , e lo metterete nella veſtra mano ſiniſtra,la quale ſia coperta co'l touagliolo,e ſcorzarete eſſo pezzo da quella banda che voi volete tagliar le fette,e tenendo le braccia vn puoco diſteſe, ne tagliarete due , ò tre fette tirando il taglio del coltello à voi , le quali preſe con la punta del coltello le poſarete nel tondo, quale appreſentarete al voſtro ſignore : potreſte anco trenciar la prouatura in queſt'altro modo: dopò che l'hauerete ſcorzata da vn canto voi metterete il taglio del coltello ſopra d'eſſa,e calcarete al baſſo verſo la mano , e poi gli ne darete vn'altro preſſo quello quanto è largo vn dito, ò puoco più , con la punta del coltello,poi alla parte di ſopra delli due tagli calcarete in eſſa prouatura tanto, quanto parerà à voi conueniente , metterete poi l'iſteſſa punta alla parte de fuori della prouatura,tra vn taglio, e l'altro,e ſpingerete dentro arriuando

al

al terzo taglio che di sopra v'hò detto, facendo poi in modo che col taglio del coltello distacchiate vn pezzo di prouatura lungo, e largo quanto è vn dito grosso; qual preso con la punta del coltello lo ponerete nel tondo, dandolo similmente al vostro signore; il simil modo tenerete nel trenciar il resto, che facil cosa vi sia, hauendone cauato il primo pezzo; mà auuertite, che questo pezzo non hà da essere quanto è larga la prouatura, mà lungo fino alla metà d'essa: il simile farete di quelli fiaschetti di Puglia che per essernò quasi simili alla prouatura potrete com'essa trenciarli, e se in tauola fussero poste in fette, fate com'v'hò detto del formaggio.

GI. Come si trencia

vna Giuncata.

FL. Se trouano delle giũcate fatte nelle fiscelle, ouero nelli gionchi, e delle fatte nelli piatti: quest'vltime voi l'hauete da diuidere con il cucchiaro, facendone le parti nelli piattelletti, la qual giuncata, ò latte quagliato romperete manco che si può: quelle che sono fatte nelli gionchi, ouero fiscelle, e che sono più salde le tagliarete con il coltello, e possendo leuar il pezzo con la forcina dal piatto, per metterlo nel tondo, lo farete, e se nò alzarete il piatto con la vostra mano sinistra, e con la costa del coltello farete cadere il pezzo nel tondo; questa sorte de giuncata (se sarà però dura) seruitela con sale. Questo è quanto vi posso dire di queste. Hora per dar principio alli frutti, ve dirò,

Come si trenciano le Fragole, e More.

Di questi frutti si pongono in tauola vn piattelletto per persona, mà se sarà vn piatto solo che sia necessario che le diuidiate, poneteui il piatto delle more alla vostra mano sinistra, e con la destra pigliarete la forcina piccola, e ne leuarete da esso dieci, ò dodici che siano delle più negre, e ponetele in vn tondo qeal darete al vostro signore.

GI. E le fragole le debbo pigliar con la forcina ad vna, ad vna?

FL. Signor nò, alzarete il piatto delle fragole con la vostra sinistra, e con la costa del coltello ne farete cadere tante in vn tondo, che siano à bastanza per seruir'il vostro signore, & à questo modo facendo l'altri tondi, seruirete gl'altri, potrete ancora con il cucchiaro leuarle dal piatto, e ponerle nelli tondi.

GI. Qual sarà il meglior modo di questi due?

FL. A me piace quello del diuiderle col cucchiaro, pure stà ad arbitrio del Trenciante: Già che io cominciai à dirui di latticinij, vi voglio dire,

Come si trencia la neue di latte.

Che me s'era dimenticato diruelo, che se bene vi và puoca fatica, è bene

il sappiate; imperò posto il piatto di questa neue in tauola ve lo tirarete appresso, e con la vostra mano sinistra lo leuarete in alto, e con la costa del primo, ò secondo coltello ne spingerete vn pezzo sopra vn piattelletto, quale darete al vostro signore, & à questo modo farete del resto d'essa fin tanto che hauerete seruito quelli che hauete da seruire; e perche questa è mangiata con li scartocci, ve dirò,

Come si trenciano li Scartocci, Cialdoni, e Ciambellette.

La neue che v'hò detto vien presa, e mangiata con li scartocci, e però subito che hauerete dato di quella, seruirete anco di questi in vn'istesso tempo, cioè fatto vn tondo di neue, farne vn altro de scartocci, e l'vno, e l'altro darli al vostro signore, e s'anco questi non li metteste in vn tondo separato, e che li faceste cadere sopra il piatto istesso della neue, però da vna banda non importaria cos'alcuna, e saria ben fatto.

G I. Come sarà meglio seruirli in vn tondo, ouero nel piatto istesso della neue?

F L. Meglio sarà in vn tondo separato, & è più polito, perche quelli non s'imbrattariano, ne diuentariano molli: se non vi saranno scartocci, e che vi fussero cialdoni, fare di questi, come di quelli, perche faranno l'offitio de scartocci, mà se vi fussero l'vni, e l'altri, li cialdoni li metterete in vn tondo, e li scartocci nel piatto istesso della neue, seruendo di detti cialdoni dopò che hauerete dato la neue, e scartocci; in qull'istesso modo che seruirete li cialdoni, farete anco delle ciambellette: rittornando à dirui delli frutti, vi dirò

Come si trenciano li Fichi.

Le quali si pongono in tauola ò mondi lasciati nella scorza, ò datoli vna croce sopra il pedicozzo, & anco tagliatoli il fiore, ouero intieri senza che'l Credentiero v'habbia fatto alcuna di queste cose ch v'hò detto; se saranno come li due vltimi modi che v'hò detto, voi vi metterete appresso il piatto, piatto, e oon la forcina piccola n'infilzarete vno per trauerso alla cima del pedicozzo lo metterete nel tondo, & appresso à quello due, ò tre altri: se'l Credentiero non l'hauerà fatto vna croce sopra il pedicozzo, ne tagliato il fiore à trauerso, voi col quinto coltello farete l'vno, e l'altro, acciò che'l vostro signore se lo possa mondare; se saranno mondi, e lasciati dentro la pelle, voi con destrezza li pigliarete con le punte del coltello, e della forcina li metterete nel tondo facendoli cadere la pelle d'intorno, e scoprir il fico bianco, e con due, ò tre ne seruirete il vostro signore: e questo è quanto si può dire delli fichi; vi dirò adesso,

Come si trencia il Melone.

Questo si mette in tauola in due modi l'vno tagliato in fette posto sopra la neue

neue, e l'altro intiero; se sarà tagliato tirateui il piatto appresso, e con le punte del vltimo coltello, e forcina ne leuarete due fette, e le metterete nel tondo qual seruito di sale lo darete al vostro signore. Se sarà intiero, habbiate il quarto coltello nella mano destra, e forcina piccola nella sinistra, e mettendo le punte della forcina sopra il melone lo tenerete fermo nel piatto, e con il coltello lo tagliarete à trauerso della parte del fiore, tanto che scoprirete la polpa del melone, e similmente ponendo il coltello sotto il braccio sinistro ne leuarete vn'altro pezzo simile di scorza dalla parte del pedicino, non hauendo mosso la mano della forcina: tagliato questi due pezzi, cioè il fiore, e pedicozzo, voi leuarete l'vno, e l'altro con la punta del coltello, e mandateli fuori di tauola; aiutandoui poi con la forcina, e coltello alzarete in piede il melone in modo che la parte del fiore stia di sotto, cioè che tocchi il piatto, e che la parte di terra del melone, cioè quella che toccaua la terra nel orto, verso la vostra mano sinistra, acciò che questa habbia da esser l'vltima à tagliarsi.

GI. Come si conescerà quella parte che giaceua in terra?

FL. Facilmente, vedrete che hauerà cattiuo colore, sarà gialla, e molte volte non retonda; posto che hauerete il melone in piede (come v'hò detto) leuatoli la forcina dal fianco, gli la ponerete alla parte di sopra verso voi nel verde del melone, cioè tra la scorza, e buono d'esso, e calcando la forcina al basso lo tenerete fermo nel piatto, dareteli poi con vn taglio alla banda sinistra della forcina ponendo il coltello per di sotto il braccio cominciando dalla parte doue era il pedone, e finisca al piatto, dareteli poi vn'altro taglio alla parte destra della forcina simile al primo tanto discosto vno dall'altro, quanto volete che sia grossa la fetta del melone, & à questo modo n'hauerete tagliato vna fetta; la quale restarà inforcata nella forcina per il lungo, voltarete poi il buono del melone di sopra, e con il taglio del coltello tirandolo verso voi ne leuarete tutte le semenze, e parte più molle del melone facendole cadere in vn'altro piatto, e nettar bene d'intorno essa fetta che non vi sia alcuna semenza, poi cominciando alla parte di sopra, e venir fino alla forcina diuiderete il buono del melone, dal cattiuo, ma auuertite di nõ finir di tagliar à fatto la fetta, la quale posarete sopra il tondo, e li darete quattro, ò cinque tagli à trauerso, e spingendo con il dito grosso della mano della forcina la disbroccarete, e farete restar nel tondo; tornarete poi di nuouo à rimbroccare vn'altra fetta ponendo la forcina (come faceste) nel verde del melone, e dandoli vn solo taglio alla banda destra della forcina ne spiccarete vn'altra fetta, la quele renettata, e tagliata come l'altra, e posta nel tondo la seruirete con sale, e darete al vostro signore; à questo modo farete fin tanto che hauerete seruito tutto il melone, e vostro piatto.

GI. M'hauete detto che quando io tagliarò la fetta del melone, cioè il buono dal cattiuo tirando il taglio del coltello à me, non debba tagliar à fatto la fetta, ma che lasci attaccata presso la forcina, hauerei di caro sapere perche.

FL. Perche se voi la tagliate à fatto potria per qualche occasione cadere quãdo voi gli darete li tagli à trauerso, non essendo ferma sopra la scorza, come

me vi starà essendo attaccata.

GI. Qual banda è quella che dite restare attaccata alla scorza?

FL. La parte che è appresso al pedicozzo, cioè quella doue hauete fitto la forcina; & il fiore deue esser tagliato, perche essendo la meglior parte del melone deue esser prima mangiata; & in questo proposito vi dirò che la meglior parte del melone, è quella, che è toccata dal sole, come quella che tocca la terra è la peggiore; e però la parte buona cominciarete à trenciare per darne al vostro signore. Se saranno meloni della semenza monda; come voi hauerete spiccato la fetta dal melone, non gli leuarete le semenze, perche quelle si mangiano; auuertendoui che voi hauete da sapere (delli meloni che sono in tauola) qual sia il megliore, acciò (domandandoui il vostro signore qual sia il buono) possiate dire, è questo.

GI. Hò inteso benissimo; mi sarà caro mi dichiate (se però occorre).

Come si trenciano le Cerase, e Visciole.

FL. Questi frutti non si tagliano, ma con la forcina piccola mettendola tra li gambi d'esse, ne leuarete dal piatto, nel quale saranno poste, e le posarete nel tondo, perche essendono la maggior parte li pedicini attaccati l'vno, con l'altro, facil cosa sarà che vna ne tiri dietro sei, & otto, e quando li pedicini non fussero vniti, con la vostra sinistra leuate in alto il piatto di questi frutti e con la costa del coltello piccolo ne farete cadere nel tondo tante, quante parerà à voi; & à questo modo seguitarete fin tanto che habbiate seruito tutti. Vi dirò adesso.

Come si trenciano le Pera d'ogni sorte.

E sopra di ciò non starò ad insegnarui far bagattelle di mano, perche le lasso alli ciarlatani, e se voi le vedrete fare ad altri, non vi curate d'impararle, e più ve dico com'anco v'hò detto, e vi dirò che'l vostro seruitio lo facciate senz'affettione. Io vi dirò quello che al più delle volte faccio, & è questo, che postoui il Piatto delle Pera presso la vostra mano sinistra pigliarete in vn tempo con la destra il coltello, e con la sinistra la forcina piccola, & attastarete con la punta del coltello qual sia il megliore per darlo al vostro signore, cioè qual sia il più maturo, e che non sia mezzo, qual facilmente conoscerete, e ritrouatolo, l'infilzarete con la punta del coltello presso il fiore, & alzandolo in aere, tirarete al basso la mano del coltello con il pero infilzato, e spingendo in sù la mano manca hauendo le punte della forcina voltate verso il frutto, imbroccarete il pero nel fiore, facendo che nel tempo medesimo che l'imbroccarete con la forcina, voi lo disfilzate dal coltello, col quale con gratia li venirete alla cima, cioè alla parte di sopra, e li tagliarete di netto tutta la cima, e quella posarete nel tondo, e tenendo fermo il Pero venirete col taglio del coltello alla cima, e cominciarete à mondarlo, cominciando alla parte di sopra, e tirando il taglio all'in giù verso il fiore, & anda-

andarete voltando la forcina con la mano finistra facendo voltare il pero ancora l'andarete tagliãdo la scorza d'attorno, come v'hò detto fino al fiore in modo che questi pezzi di scorza restino tutti attaccati assieme; scorzato che l'hauerete in questa maniera gli metterete in vn de fianchi la punta del coltello,& aiutandoui col dito grosso della mano finistra,leuarete però di sopra la forcina il quale con la punta del coltello posarete nel tondo, & in vn'istesso tempo gli venirete adosso con le punte della forcina ponendole nella cima, e tenendo calcato il pero nel tondo, gli leuarete il coltello dal fianco,e dareteli tre,ò quattro tagli à torno la forcina, cominciando alla cima,e spinger'il taglio del coltello à trauerso presso la forcina, & alzando all'in sù la mano finistra,il pero restarà nel tondo trenciato,quale appresentarete al vostro signore.

GI. Quella cima che m'hauete detto che la posi nel piatto, ne debbo far'altro d'essa?

FL. La lasciarete stare doue l'hauete posta; ouero pigliandola con la punta del coltello,la potrete rimettere in cima del pero doue staua; questa cima la potrete leuare di modo che facciate vn cappelletto d'essa, mettendo il taglio del coltello dentro d'essa, e girando il pero,farete detto cappelletto, quale posato doue v'hò detto della cima, farete il resto che da me hauete sentito: quelli tre, ò quattro tagli che ho detto li diate dopò che l'hauerete posto sopra il tondo,gli li potreste dare ancora,essendo sopra la forcina,cioè quando l'hauerete scorzato, dandogleli di modo che li pezzi restino vn puoco attaccati, acciò non cadano; à questo modo potrete trenciare ogni sorte di pero.

GI. Si può trenciare in altro modo?

FL. Si può; ma adesso ve dirò

Come si trencia ogni sorte di mela.

Perche come si trenciano queste,si potranno anco trenciare le pera. Postoui il piatto delle mela appresso, e preso il coltello, e forcina piccoli,come v'hò detto, farete con la punta del coltello l'attasto di quella che sarà megliore,qual ritrouata, con la punta del coltello la reuoltarete in modo che'l fiore stia di sopra,e gli venirete con la forcina adoſso, e l'imbroccarete nel fiore,e leuatolo in aere,la prima cosa con vn taglio gli leuarete la cima,cioè la parte di sopra doue è il pedicino, e poi l'andarete scorzando à torno, à torno com'hò detto facciate al pero, e come sarete all'vltima fetta di scorza non mouendo il coltello di doue si troua,cioè d'appresso la forcina, aiutandoui col dito grosso della mano finistra spingerete in sù il melo, e col dito secondo della mano destra lo tenerete, che non cada, & à questo modo desbroccarete il melo,quale alzando alquanto, e riuoltandolo lo buttarete nelle punte de la forcina, e l'inforcarete nel luogo del pedicino, in modo che'l fiore stia volto di sopra; voi poi con il coltello che ve lo trouarete sotto la scorza li tagliarete il fiore à trauerso,in modo che tutta la scorza resti at-

tac-

taccata assieme, la quale posarete nel tondo così in piedi come l'hauerete nel coltello, cioè col fiore di sopra; di maniera che vi restarà il melo nudo sopra la forcina, quale voltarete all'ingiù nel tondo, facendo che la parte del fiore stia di sotto; qui si starà ad arbitrio vostro, se li vorrete dare tre, ò quattro tagli come v'hò detto che facciate al pero; ò vero di lasciarlo intiero, mettete poi la costa del coltello sopra il melo, & à questo modo hauerete sopra il tondo due mela, cioè vna monda, & buona; & l'altra che parerà intiera; & sarà la scorza sola.

GI. Che sarà meglio dargli li tre, ò quattro tagli, ò nò?

FL. Potrete far quello che volete; se voi gli li darete, il vostro signore hauerà manco da fare. Potreste ancora posar la scorza sopra il tondo, in modo che'l fiore stia di sotto, & l'apertura de la scorza di sopra, dentro laquale metterete il melo con la forcina, & datogli ancora li tre, o quattro tagli, gli riporrete la sua cima di sopra; & questo sarà vn'altro modo di trenciare la mela.

GI. Questo mi pare che stia bene.

FL. Tutti son buoni, & stanno bene; & à questa maniera potreste anco trenciar'il pero: venirò adesso à dirui

Come si trencia il Persico.

Che postoui'l piatto d'essi appresso, farete l'attasto col coltello del più maturo, quale lassando colcato nel piatto, l'inforcarete a la parte del pedicino, non già nel mezzo, perche trouareste l'osso, & non fareste nulla; ma ben da vna banda, cioè nella polpa, & più vicino all'osso che potrete, tenendo il persico con il coltello colcato nel piatto, acciò possiate inforcarlo, & imbroccato che sia, lo leuarete in aere in modo che'l fiore stia volto all'in sù; metteteli poi la punta del coltello nel fiore, & aiutandoui co'l dito grosso della destra, & facendolo girare, con la mano sinistra l'andarete mandando à torno, à torno, in modo che la scorza non sia distaccata dal fiore, & sia tutta attaccata assieme sopra il Persico, & questo farete con l'aiuto del dito grosso, de la mano destra, & anco di quel di mezzo de la sinistra; scorzato che lhauerete in questa maniera, la metà ò puoco più, non mouendo il coltello di doue si troua, & aiutandoui co'l dito grosso, & secondo de lo mano destra & dito grosso de la sinistra, disbroccarete il Persico, & l'imbroccarete à la parte del fiore, entrando ne la polpa, & voltando à torno la forcina finirete di mondarlo fino al pediccino. in modo che la pelle gli sarà sempre adosso; posarete poi il Persico nel tondo, in modo che la parte del pedicozzo stia sopra il tondo, & il fiore all'in sù, tagliarete poi quel puoco di scorza presso'l fiore che stà attaccata, & alzandola col coltello, voltarete la mano a torno, & spogliarete il persico, sopra ilquale mettendo la forcina nella punta del fiore, gli darete quattro tagli à torno; com'hò detto facciate al melo, dopò repigliando con la punta del coltello la scorza, infilzandola nel fiore, & voltando la mano à torno riuestirete il persico, quale appresentarete al vostro signore.

signore. Quest'è il modo di trenciar'il Persico sopra la forcina. Potreste anco se voleste trenciar'il Però in questa maniera: ma bisogna che'l Però sia inforcato vna volta sola, & questa sia nel pedicino di doue cominciarete à mondarlo, voltandolo à torno, & venir fin'al fiore.

GI. Si può trenciare in altro modo il Persico?

FL. Potrete trenciarlo in mano, cioè pigliarlo con la punta del coltello, & posarlo ne la vostra mano sinistra, nella quale sia la saluietta, & cominciarete à trenciarlo, cominciando à la parte del fiore, & voltandolo à torno lo mondarete lassando la pelle attaccata al Persico, & finito che sia di mondare, ripigliandolo con la punta del coltello, lo posarete nel tondo, & li tagliarete quella puoca di scorza che starà attaccata al Persico. Se'l vostro signore volesse che lo tagliaste nel vino, tenendolo in mano, nel modo che v'hò detto con la pelle à torno ne farete fette liquali farete cadere nel bicchiero, ò vero doue vorrà porre il vino, però fate che quella parte di touagliolo, col quale si maneggia il Persico, sia netta per non far schifo al vostro signore, ch'io viddi vn Trenciante famoso mondar'vn Persico nel touagliolo alquale haueua nettato li coltelli, & lo mondaua in modo che non vi lassaua à torno la scorza, che faceua stomaco à vederlo; però io non laudo che li coltelli si nettino al touagliolo che hà da seruire per le mani del Trenciante; ma ad vn'altro che sarà posto à posta per li coltelli, come mi ricordo hauerui detto.

GI. Me lo diceste il primo giorno che raggionammo di quest'essercitio.

FL. Potrete ancora tagliar'il Persico in fette, tenendolo sopra la forcina, hauendolo prima spogliato, & lasciato il Persico nudo. Se haueste vna forcina larga di branchi, ò vero di tre, potreste inforcare il Persico nel mezzo, da la parte del fiore, facēdo entrar l'osso nel mezzo de brāchi, che a questo modo potreste mondarlo in vna volta sola, senza rinforzarlo di nuouo cominciando à la parte del fiore, & finire il pedicino, & nel resto fare come v'hò detto. Anco in vn'altro modo lo potreste mondare, cioè inforcarlo à la parte del pedicino, & cominciar'à mōdarlo nel fiore, senza lassar'attaccato la pelle al Persico, & venir'à questo modo spelando fino à la metà, doue giunto recidere la scorza, & lassarla cadere nel piatto, & l'altra metà del Persico, mōdarlo com'hò detto facciate al pero, & anco desimbroccarlo, & tagliarlo. Se li Persichi saranno mondi, & posti in tauola, tagliati in vn piatto nel vino, l'hauerete da diuidere, pigliādone quattro, ò cinque pezzi, con la punta del coltello, & forcina, & metterli nel tondo, & darne à gl'altri che sono à tauola, perche il vostro signore, egli solo n'hauerà vna tazza; questi sono li modi di trenciar'il Persico. Ve dirò adesso

Come si trencia l'vua.

Se de l'vua saranno posti li grappi intieri in tauola, voi hauete da porli il quarto coltello trà grano, & grano, & tagliar'il grappo à trauerso, in quattro, ò cinque luoghi, secondo che quello sarà grande, & pigliando di esso

M vno,

vno,ò due pezzi con la punta del coltello li posarete nel tondo, & darete al vostro signore: ma se l'vua sarà tagliata, cioè à grappetti piccoli, voi ne pigliarete con la punta del coltello tanti, & ponerete nel tondo che possi bastare al vostro signore, & in questa maniera seruir'anco gli altri che sono à tauola. Sapete

Come si trenciano le Briccocole, Brugne, Nespole, Lazzaruole, Sorbe, & Castagne?

GI. Desidero saperlo.

FL. Non gli si farà cosa alcuna: saluo che pigliandone con la punta del coltello tante quante sono a sufficienza per vn tondo le darete al vostro signore.

GI. Se ci farà ben puoco: mà le briccocole per esserno grosse, non si deueno mondare?

FL. Signor nò, perche la bontà d'essa è nella scorza per esser vn puoco agretta. Le castagne quando saranno cotte le seruirete con sale, & pepe: & se saranno bianche, dure, riuenute nelle rose, non le pigliarete con la punta del coltello: ma alzato il piatto con la vostra mano sinistra, con la costa del coltello, le farete cadere nel tondo.

GI. Ditemi di gratia,

Come si trenciano le Nocchie, & Mandole fresche?

FL. Le nocchie si pongono rotte in tauola, & le Mandole spaccate; voi alzarete il piatto de l'vne, & de l'altre, con la vostra mano sinistra, & con la costa del coltello faretene cadere nel tondo, tante quante parerà à voi possano bastare al vostro Signore, & se non fussero ne rotte, ne spaccate, farete anco l'istesso; è ben vero che la mandola la potreste mettere nella mano sinistra nel touagliolo, & metter'il coltello nella giuntura di essa, & calcando (se però non sia molto dura) l'aprirete, qual poi ponerete nel tondo, & con altre assieme, lo darete al vostro Signore, dicendoui anco, che l'vno, & l'altro di questi frutti debbiate seruirli con sale. Seguitarò adesso à dirui,

Come si trenciano le Noci,

Se saranno monde, & poste nel vino con il cucchiaro, ne leuarete tante dal piatto, che siano à sufficienza per vn tondo, sopra ilquale ponendo poi sale, lo darete al vostro Signore: & se saranno con la scorza, & rotte, farete come hò detto facciate delle Nocchie, & Mandole, seruendo anco loro di sale.

GI. Non m'hauete detto ancora delli frutti cotti.

FL. Ve ne dirò adesso, & dirouui prima,

Come si trenciano Brugne, Pera moscarola, Briccocole, & Visciole sciroppate?

Ec vi và pochissima fattura, perche quando de questi frutti saranno in vn piatto

piatto ſolo, & che biſognaſſe diſpenſarli, tirateui il piatto vicino, & con i cucchiaro li diuiderete, facendone tanti tondi, quante perſone hauete da ſeruire, & ſuodato che quello ſia, lo mandarete fuori di tauola, & in eſſi sciroppati, vi fuſſe ſotto fette di pane, fate che ciaſcheduno n'habbia: Vi dico ancora

Come ſi trenciano Pera, Mela, & Cotogni cotti,

Poſto che v'hauerete il piatto d'eſſi innanzi, pigliate il coltello, & forcina piccoli, & con le punte de l'vno, & dell'altra pigliarete vn Pero, ò Melo, ò vero Cotogno che ſia, & lo poſarete nel tondo, & venendoli poi ſopra con le punte de la forcina, gli darete tre, ò quattro tagli attorno come hò detto facciate à li crudi.

GI. Quanti ſe ne darà per perſona?

FL. Vno almeno, & ſe ne ſaranno a baſtāza, ne darete due: potrete anco darli ſenza tagliare, laſſandoli intieri, & ſe ſaranno in pezzi, come al più delle volte ſi fà delli Cotogni, con le punte della forcina ne pigliarete due, ò tre pezzi, ſecondo la quantità, & li poſarete nel tondo, qual darete al voſtro ſignore. Non vi dico d'altri frutti cotti, perche di tutt'il reſto ſi fà come di queſti che v'hò detto, auuertendoui che ſecondo la loro groſſezza, & qualità s'adopera il coltello, ò vero cucchiaro.

GI. Li carciofani ſi deuono trenciare, ò nò?

FL. Ancora loro ſi trenciano; & però adeſſo vi voglio dire.

Come ſi trenciano li Carciofani crudi, & cotti.

Di queſti ſe ne mangiano de cotti, & de crudi, e ſe poſſono trenciare in molti modi, & io me reſtringerò in puochi: e dicoui, che ſe ſaranno cotti d'eſſi intieri, poneteui il piatto d'eſſi preſſo a voi, & preſo nelle mani il coltello, & forcina piccoli, con le punte dell'vna, & dell'altro leuarete vn Carciofano dal piatto, & lo poſarete nel tondo, e mettendoli il coltello, & forcina alla cima, ſlargarete il carciofalo, cioè farete cadere à torno, à torno le foglie di eſſo, che facilmente potrete fare, calcandoli la coſta del coltello ſopra, e poi che l'haurete ſlargato tutte le foglie, e ſcoperto il pelo, quello leuarete di ſopra il torſo, con la coſta ouero taglio del coltello, e lo ponerete nel piatto, & à queſto modo il carciofano vi reſtarà nel tondo aperto, quale ſeruito di ſale, pepe, & aceto, lo darete al voſtro ſignore.

GI. L'aceto, ſi metterà nel tondo del Carciofano?

FL. Signor nò? perche vi ſarà l'aceto in vn tondo ſeparato per il padrone, & ſarà accommodato con pepe, & ſale: ma ſe fuſſe in vn piatto, ne ponerete vn puoco in vn'altro tondo, & aſſieme co'l Carciofano darlo al voſtro ſignore: Se'l Carciofano non fuſſe ben netto, cioè che non gli fuſſero leuate le foglie inutili d'appreſſo il fuſto, voi, eſſendo nel piatto li ponerete la quarta forcina nel mezzo delle foglie, & l'alzarete dal piatto, & col coltello ne farete

vno,ò due pezzi con la punta del coltello li posarete nel tondo, & darete al vostro signore:ma se l'vua sarà tagliata,cioè à grappetti piccoli, voi ne pigliarete con la punta del coltello tanti,& ponerete nel tondo che possi bastare al vostro signore,& in questa maniera seruir'anco gli altri che sono à tauola. Sapete

Come si trenciano le Briccocole, Brugne, Nespole, Lazzaruole, Sorbe, & Castagne?

G I. Desidero saperlo.

F L. Non gli si farà cosa alcuna:saluo che pigliandone con la punta del coltello tante quante sono a sufficienza per vn tondo le darete al vostro signore.

G I. Se ci farà ben puoco: mà le briccocole per esserno grosse, non si deueno mondare?

F L. Signor nò,perche la bontà d'essa è nella scorza per esser vn puoco agretta.Le castagne quando saranno cotte le seruirete con sale,& pepe: & se saranno bianche, dure,riuenute nelle rose, non le pigliarete con la punta del coltello: ma alzato il piatto con la vostra mano sinistra, con la costa del coltello,le farete cadere nel tondo.

G I. Ditemi di gratia,

Come si trenciano le Nocchie, & Mandole fresche?

F L. Le nocchie si pongono rotte in tauola,& le Mandole spaccate; voi alzarete il piatto de l'vne,& de l'altre,con la vostra mano sinistra, & con la costa del coltello faretene cadere nel tondo, tante quante parerà à voi possano bastare al vostro Signore,& se non fussero ne rotte, ne spaccate, farete anco l'istesso;è ben vero che la mandola la potreste mettere nella mano sinistra nel touagliolo, & metter'il coltello nella giuntura di essa, & calcando (se però non sia molto dura)l'aprirete,qual poi ponerete nel tondo,& con altre assieme,lo darete al vostro Signore,dicendoui anco,che l'vno,& l'altro di questi frutti debbiate seruirli con sale. Seguitarò adesso à dirui,

Come si trenciano le Noci,

Se saranno monde, & poste nel vino con il cucchiaro, ne leuarete tante dal piatto,che siano à sufficienza per vn tondo, sopra ilquale ponendo poi sale, lo darete al vostro Signore:& se saranno con la scorza,& rotte,farete come hò detto facciate delle Nocchie,& Mandole,seruendo anco loro di sale.

G I. Non m'hauete detto ancora delli frutti cotti.

F L. Ve ne dirò adesso,& dirouui prima,

Come si trenciano Brugne, Pera moscarola, Briccocole, & Visciole scirppate:

...chissima fattura,perche quando de questi frutti saranno in vn

 piatto

piatto solo, & che bisognasse dispensarli, tirateui il piatto vicino, & con i cucchiaro li diuiderete, facendone tanti tondi, quante persone hauete da seruire, & suodato che quello sia, lo mandarete fuori di tauola, & in essi sciroppati, vi fusse sotto fette di pane, fate che ciascheduno n'habbia: Vi dico ancora

Come si trenciano Pera, Mela, & Cotogni cotti,

Posto che v'hauerete il piatto d'essi innanzi, pigliate il coltello, & forcina piccoli, & con le punte de l'vno, & dell'altra pigliarete vn Pero, ò Melo, ò vero Cotogno che sia, & lo posarete nel tondo, & venendoli poi sopra con le punte de la forcina, gli darete tre, ò quattro tagli attorno come hò detto facciate à li crudi.

G I. Quanti se ne darà per persona?

F L. Vno almeno, & se ne saranno a bastãza, ne darete due: potrete anco darli senza tagliare, lassandoli intieri, & se saranno in pezzi, come al più delle volte si fà delli Cotogni, con le punte della forcina ne pigliarete due, ò tre pezzi, secondo la quantità, & li posarete nel tondo, qual darete al vostro signore. Non vi dico d'altri frutti cotti, perche di tutt'il resto si fà come di questi che v'hò detto, auuertendoui che secondo la loro grossezza, & qualità s'adopera il coltello, ò vero cucchiaro.

G I. Li carciofani si deuono trenciare, ò nò?

F L. Ancora loro si trenciano; & però adesso vi voglio dire,

Come si trenciano li Carciofani crudi, & cotti.

Di questi se ne mangiano de cotti, & de crudi, e se possono trenciare in molti modi, & io me restringerò in puochi: e dicoui, che se saranno cotti, dessi intieri, poneteui il piatto d'essi presso a voi, & preso nelle mani il coltello, & forcina piccoli, con le punte dell'vna, & dell'altro leuarete vn Carciofano dal piatto, & lo posarete nel tondo, e mettendoli il coltello, & forcina alla cima, slargarete il carciofalo, cioè farete cadere à torno, à torno le foglie di esso, che facilmente potrete fare, calcandoli la costa del coltello sopra, e poi che l'haurete slargato tutte le foglie, e scoperto il pelo, quello leuarete di sopra il torso, con la costa ouero taglio del coltello, e lo ponerete nel piatto, & à questo modo il carciofano vi restarà nel tondo aperto, quale seruito di sale, pepe, & aceto, lo darete al vostro signore.

G I. L'aceto, si metterà nel tondo del Carciofano?

F L. Signor nò? perche vi sarà l'aceto in vn tondo separato per il padrone, & sarà accommodato con pepe, & sale: ma se fusse in vn piatto, ne ponerete vn puoco in vn'altro tondo, & assieme co'l Carciofano darlo al vostro signore: Se'l Carciofano non fusse ben netto, cioè che non gli fussero leuate le foglie inutili d'appresso il fusto, voi, essendo nel piatto li ponerete la quarta forcina nel mezzo delle foglie, & l'alzarete dal piatto, & col coltello ne farete

vno,ò due pezzi con la punta del coltello li posarete nel tondo, & darete à l vostro signore:ma se l'vua sarà tagliata,cioè à grappetti piccoli, voi ne pigliarete con la punta del coltello tanti,& ponerete nel tondo che possi bastare al vostro signore,& in questa maniera seruir'anco gli altri che sono à tauola. Sapete

Come si trenciano le Briccocole, Brugne, Nespole, Lazzaruole, Sorbe, & Castagne?

GI. Desidero saperlo.

FL. Non gli si farà cosa alcuna:saluo che pigliandone con la punta del coltello tante quante sono a sufficienza per vn tondo le darete al vostro signore.

GI. Se ci farà ben puoco: mà le briccocole per esserno grosse, non si deueno mondare?

FL. Signor nò,perche la bontà d'essa è nella scorza per esser vn puoco agretta. Le castagne quando saranno cotte le seruirete con sale,& pepe: & se saranno bianche, dure,riuenute nelle rose, non le pigliarete con la punta del coltello: ma alzato il piatto con la vostra mano sinistra, con la costa del coltello,le farete cadere nel tondo.

GI. Ditemi di gratia,

Come si trenciano le Nocchie,& Mandole fresche?

FL. Le nocchie si pongono rotte in tauola,& le Mandole spaccate; voi alzarete il piatto de l'vne,& de l'altre,con la vostra mano sinistra, & con la costa del coltello faretene cadere nel tondo, tante quante parerà à voi possano bastare al vostro Signore,& se non fussero ne rotte, ne spaccate, farete anco l'istesso;è ben vero che la mandola la potreste mettere nella mano sinistra nel touagliolo, & metter'il coltello nella giuntura di essa, & calcando (se però non sia molto dura) l'aprirete,qual poi ponerete nel tondo,& con altre assieme,lo darete al vostro Signore,dicendoui anco,che l'vno,& l'altro di questi frutti debbiate seruirli con sale. Seguitarò adesso à dirui,

Come si trenciano le Noci,

Se saranno monde,& poste nel vino con il cucchiaro, ne leuarete tante dal piatto,che siano à sufficienza per vn tondo, sopra ilquale ponendo poi sale, lo darete al vostro Signore:& se saranno con la scorza,& rotte,farete come hò detto facciate delle Nocchie,& Mandole,seruendo anco loro di sale.

GI. Non m'hauete detto ancora delli frutti cotti.

FL. Ve ne dirò adesso,& dirouui prima,

Come si trenciano Brugne, Pera moscarole, Briccocole, & Visciole sciroppate?

Et vi và pochissima fattura, perche quando de questi frutti saranno in vn piatto

piatto solo, & che bisognasse dispensarli, tirateui il piatto vicino, & con i cucchiaro li diuiderete, facendone tanti tondi, quante persone hauete da seruire, & suodato che quello sia, lo mandarete fuori di tauola, & in essi sciroppati, vi fusse sotto fette di pane, fate che ciascheduno n'habbia: Vi dico ancora

Come si trenciano Pera, Mela, & Cotogni cotti,

Posto che v'hauerete il piatto d'essi innanzi, pigliate il coltello, & forcina piccoli, & con le punte de l'vno, & dell'altra pigliarete vn Pero, ò Melo, ò vero Cotogno che sia, & lo posarete nel tondo, & venendoli poi sopra con le punte de la forcina, gli darete tre, ò quattro tagli attorno come hò detto facciate à li crudi.

G I. Quanti se ne darà per persona?

F L. Vno almeno, & se ne saranno a bastāza, ne darete due: potrete anco darli senza tagliare, lassandoli intieri, & se saranno in pezzi, come al più delle volte si fà delli Cotogni, con le punte della forcina ne pigliarete due, ò tre pezzi, secondo la quantità, & li posarete nel tondo, qual darete al vostro signore. Non vi dico d'altri frutti cotti, perche di tutt'il resto si fà come di questi che v'hò detto, auuertendoui che secondo la loro grossezza, & qualità s'adopera il coltello, ò vero cucchiaro.

G I. Li carciofani si deuono trenciare, ò nò?

F L. Ancora loro si trenciano; & però adesso vi voglio dire.

Come si trenciano li Carciofani crudi, & cotti.

Di questi se ne mangiano de cotti, & de crudi, e se possono trenciare in molti modi, & io me restringerò in puochi: e dicoui, che se saranno cotti dessi intieri, poneteui il piatto d'essi presso a voi, & preso nelle mani il coltello, & forcina piccoli, con le punte dell'vna, & dell'altro leuarete vn Carciofano dal piatto, & lo posarete nel tondo, e mettendoli il coltello, & forcina alla cima, slargarete il carciofalo, cioè farete cadere à torno, à torno le foglie di esso, che facilmente potrete fare, calcandoli la costa del coltello sopra, e poi che l'haurete slargato tutte le foglie, e scoperto il pelo, quello leuarete di sopra il torso, con la costa ouero taglio del coltello, e lo ponerete nel piatto, & à questo modo il carciofano vi restarà nel tondo aperto, quale seruito di sale, pepe, & aceto, lo darete al vostro signore.

G I. L'aceto, si metterà nel tondo del Carciofano?

F L. Signor nò? perche vi sarà l'aceto in vn tondo separato per il padrone, & sarà accommodato con pepe, & sale: ma se fusse in vn piatto, ne ponerete vn puoco in vn'altro tondo, & assieme co'l Carciofano darlo al vostro signore: Se'l Carciofano non fusse ben netto, cioè che non gli fussero leuate le foglie inutili d'appresso il fusto, voi, essendo nel piatto li ponerete la quarta forcina nel mezzo delle foglie, & l'alzarete dal piatto, & col coltello ne farete

M 2 cade-

vno, ò due pezzi con la punta del coltello li posarete nel tondo, & darete al vostro signore: ma se l'vua sarà tagliata, cioè à grappetti piccoli, voi ne pigliarete con la punta del coltello tanti, & ponerete nel tondo che possi bastare al vostro signore, & in questa maniera seruir'anco gli altri che sono à tauola. Sapete

Come si trenciano le Briccocole, Brugne, Nespole, Lazzaruole, Sorbe, & Castagne?

GI. Desidero saperlo.

FL. Non gli si farà cosa alcuna: saluo che pigliandone con la punta del coltello tante quante sono a sufficienza per vn tondo le darete al vostro signore.

GI. Se ci farà ben puoco: mà le briccocole per esserno grosse, non si deueno mondare?

FL. Signor nò, perche la bontà d'essa è nella scorza per esser vn puoco agretta. Le castagne quando saranno cotte le seruirete con sale, & pepe: & se saranno bianche, dure, riuenute nelle rose, non le pigliarete con la punta del coltello: ma alzato il piatto con la vostra mano sinistra, con la costa del coltello, le farete cadere nel tondo.

GI. Ditemi di gratia,

Come si trenciano le Nocchie, & Mandole fresche?

FL. Le nocchie si pongono rotte in tauola, & le Mandole spaccate; voi alzarete il piatto de l'vne, & de l'altre, con la vostra mano sinistra, & con la costa del coltello faretene cadere nel tondo, tante quante parerà à voi possano bastare al vostro Signore, & se non fussero ne rotte, ne spaccate, farete anco l'istesso; è ben vero che la mandola la potreste mettere nella mano sinistra nel touagliolo, & metter'il coltello nella giuntura di essa, & calcando (se però non sia molto dura) l'aprirete, qual poi ponerete nel tondo, & con altre assieme, lo darete al vostro Signore, dicendoui anco, che l'vno, & l'altro di questi frutti debbiate seruirli con sale. Seguitarò adesso à dirui,

Come si trenciano le Noci,

Se saranno monde, & poste nel vino con il cucchiaro, ne leuarete tante dal piatto, che siano à sufficienza per vn tondo, sopra il quale ponendo poi sale, lo darete al vostro Signore: & se saranno con la scorza, & rotte, farete come hò detto facciate delle Nocchie, & Mandole, seruendo anco loro di sale.

GI. Non m'hauete detto ancora delli frutti cotti.

FL. Ve ne dirò adesso, & dirouui prima,

Come si trenciano Brugne, Pera moscarole, Briccocole, & Visciole sciroppate?

Et vi và pochissima fattura, perche quando de questi frutti saranno in vn

piatto

piatto solo, & che bisognasse dispensarli, tirateui il piatto vicino, & con i cucchiaro li diuiderete, facendone tanti tondi, quante persone hauete da seruire, & suodato che quello sia, lo mandarete fuori di tauola, & in essi sciroppati, vi fusse sotto fette di pane, fate che ciascheduno n'habbia: Vi dico ancora

Come si trenciano Pera, Mela, & Cotogni cotti.

Posto che v'hauerete il piatto d'essi innanzi, pigliate il coltello, & forcina piccoli, & con le punte de l'vno, & dell'altra pigliarete vn Pero, ò Melo, ò vero Cotogno che sia, & lo posarete nel tondo, & venendoli poi sopra con le punte de la forcina, gli darete tre, ò quattro tagli attorno come hò detto facciate à li crudi.

GI. Quanti se ne darà per persona?

FL. Vno almeno, & se ne saranno a bastãza, ne darete due: potrete anco darli senza tagliare, lassandoli intieri, & se saranno in pezzi, come al più delle volte si fà delli Cotogni, con le punte della forcina ne pigliarete due, ò tre pezzi, secondo la quantità, & li posarete nel tondo, qual darete al vostro signore. Non vi dico d'altri frutti cotti, perche di tutt'il resto si fà come di questi che v'hò detto, auuertendoui che secondo la loro grossezza, & qualità s'adopera il coltello, ò vero cucchiaro.

GI. Li carciofani si deuono trenciare, ò nò?

FL. Ancora loro si trenciano; & però adesso vi voglio dire.

Come si trenciano li Carciofani crudi, & cotti.

Di questi se ne mangiano de cotti, & de crudi, e se possono trenciare in molti modi, & io me restringerò in puochi: e dicoui, che se saranno cotti essi intieri, poneteui il piatto d'essi presso a voi, & preso nelle mani il coltello, & forcina piccoli, con le punte dell'vna, & dell'altro leuarete vn Carciofano dal piatto, & lo posarete nel tondo, e mettendoli il coltello, & forcina alla cima, slargarete il carciofalo, cioè farete cadere à torno, à torno le foglie di esso, che facilmente potrete fare, calcandoli la costa del coltello sopra, e poi che l'haurete slargato tutte le foglie, e scoperto il pelo, quello leuarete di sopra il torso, con la costa ouero taglio del coltello, e lo ponerete nel piatto, & à questo modo il carciofano vi restarà nel tondo aperto, quale seruito di sale, pepe, & aceto, lo darete al vostro signore.

GI. L'aceto, si metterà nel tondo del Carciofano?

FL. Signor nò? perche vi sarà l'aceto in vn tondo separato per il padrone, & sarà accommodato con pepe, & sale: ma se fusse in vn piatto, ne ponerete vn puoco in vn'altro tondo, & assieme co'l Carciofano darlo al vostro signore: Se'l Carciofano non fusse ben netto, cioè che non gli fussero leuate le foglie inutili d'appresso il fusto, voi, essendo nel piatto li ponerete la quarta forcina nel mezzo delle foglie, & l'alzarete dal piatto; & col coltello ne farete

taccata assieme, la quale posarete nel tondo così in piedi come l'hauerete nel coltello, cioè col fiore di sopra; di maniera che vi restarà il melo nudo sopra la forcina, quale voltarete all'ingiù nel tondo, facendo che la parte del fiore stia di sotto; quì si starà ad arbitrio vostro, se li vorrete dare tre, ò quattro tagli come v'hò detto che facciate al pero; ò vero di lasciarlo intiero, mettete poi la costa del coltello sopra il melo, & à questo modo hauerete sopra il tondo due mela, cioè vna monda, & buona; & l'altra che parerà intiera, & sarà la scorza sola.

GI. Che sarà meglio dargli li tre, ò quattro tagli, ò nò?

FL. Potrete far quello che volete; se voi gli li darete, il vostro signore hauerà manco da fare. Potreste ancora posar la scorza sopra il tondo, in modo che l fiore stia di sotto, & l'apertura de la scorza di sopra, dentro la quale metterete il melo con la forcina, & datogli ancora li tre, ò quattro tagli, gli riporrete la sua cima di sopra; & questo sarà vn'altro modo di trenciare la mela.

GI. Questo mi pare che stia bene.

FL. Tutti son buoni, & stanno bene; & à questa maniera potreste anco trenciar'il pero: venirò adesso à dirui

Come si trencia il Persico.

Che postoui'l piatto d'essi appresso, farete l'attasto col coltello del più maturo, quale lassando colcato nel piatto, l'inforcarete a la parte del pedicino, non già nel mezzo, perche trouareste l'osso, & non fareste nulla; ma ben da vna banda, cioè nella polpa, & più vicino all'osso che potrete, tenendo il persico con il coltello colcato nel piatto, acciò possiate inforcarlo, & imbroccato che sia, lo leuarete in aere in modo che'l fiore stia volto all'in sù; metteteli poi la punta del coltello nel fiore, & aiutandoui co'l dito grosso della destra, & facendolo girare, con la mano sinistra l'andarete mandando à torno, à torno, in modo che la scorza non sia distaccata dal fiore, & sia tutta attaccata assieme sopra il Persico, & questo farete con l'aiuto del dito grosso, de la mano destra, & anco di quel di mezzo de la sinistra; scorzato che lhauerete in questa maniera, la metà ò puoco più, non mouendo il coltello di doue si troua, & aiutandoui co'l dito grosso, & secondo de lo mano destra & dito grosso de la sinistra, disbroccarete il Persico, & l'imbroccarete à la parte del fiore, entrando ne la polpa, & voltando à torno la forcina finirete di mondarlo fino al pediccino. in modo che la pelle gli sarà sempre adosso; posarete poi il Persico nel tondo, in modo che la parte del pedicozzo stia sopra il tondo, & il fiore all'in sù, tagliarete poi quel puoco di scorza presso'l fiore che stà attaccata, & alzandola col coltello, voltarete la mano a torno, & spogliarete il persico, sopra ilquale mettendo la forcina nella punta del fiore, gli darete quattro tagli à torno; com'hò detto facciate al melo, dopò repigliando con la punta del coltello la scorza, infilzandola nel fiore, & voltando la mano à torno riuestirete il persico, quale appresentarete al vostro signore.

signore. Quest'è il modo di trenciar'il Persico sopra la forcina. Potreste anco se voleste trenciar'il Però in questa maniera: ma bisogna che'l Però sia inforcato vna volta sola, & questa sia nel pedicino di doue cominciarete à mondarlo, voltandolo à torno, & venir sin'al fiore.

GI. Si può trenciare in altro modo il Persico?

FL. Potrete trenciarlo in mano, cioè pigliarlo con la punta del coltello, & posarlo ne la vostra mano sinistra, nella quale sia la saluietta, & cominciarete à trenciarlo, cominciando à la parte del fiore, & voltandolo à torno lo mondarete lassando la pelle attaccata al Persico, & finito che sia di mondare, ripigliandolo con la punta del coltello, lo posarete nel tondo, & li tagliarete quella puoca di scorza che starà attaccata al Persico. Se'l vostro signore volesse che lo tagliaste nel vino, tenendolo in mano, nel modo che v'hò detto con la pelle à torno ne farete fette liquali farete cadere nel bicchiero, ò vero doue vorrà porre il vino, però fate che quella parte di touagliolo, col quale si maneggia il Persico, sia netta per non far schifo al vostro signore, ch'io viddi vn Trenciante famoso mondar'vn Persico nel touagliolo al quale haueua nettato li coltelli, & lo mondaua in modo che non vi lasciaua à torno la scorza, che faceua stomaco à vederlo; però io non laudo che li coltelli si nettino al touagliolo che hà da seruire per le mani del Trenciante, ma ad vn'altro che sarà posto à posta per li coltelli, come mi ricordo hauerui detto.

GI. Me lo diceste il primo giorno che raggionammo di quest'esercitio.

FL. Potrete ancora tagliar'il Persico in fette, tenendolo sopra la forcina, hauendolo prima spogliato, & lasciato il Persico nudo. Se haueste vna forcina larga di branchi, ò vero di tre, potreste inforcare il Persico nel mezzo, da la parte del fiore, facẽdo entrar l'osso nel mezzo de brãchi, che a questo modo potreste mondarlo in vna volta sola, senza rinforzarlo di nuouo comenciando à la parte del fiore, & finire il pedicino, & nel resto fare come v'hò detto. Anco in vn'altro modo lo potreste mondare, cioè inforcarlo à la parte del pedicino, & cominciar'à mõdarlo nel fiore, senza lassar'attaccato la pelle al Persico, & venir'à questo modo spelando sino à la metà, doue giunto recidere la scorza, & lassarla cadere nel piatto, & l'altra metà del Persico, mõdarlo com'hò detto facciate al pero, & anco desimbroccarlo, & tagliarlo. Se li Persichi saranno mondi, & posti in tauola, tagliati in vn piatto nel vino, l'hauerete da diuidere, pigliãdone quattro, ò cinque pezzi, con la punta del coltello, & forcina, & metterli nel tondo, & darne à gl'altri che sono à tauola, perche il vostro signore, egli solo n'hauerà vna tazza; questi sono li modi di trenciar'il Persico. Ve dirò adesso

Come si trencia l'vua.

Se de l'vua saranno posti li grappi intieri in tauola, voi hauete da porli il quarto coltello trà grano, & grano, & tagliar'il grappo à trauerso, in quattro, ò cinque luoghi, secondo che quello sarà grande, & pigliando di esso

piatto solo, & che bisognasse dispensarli, tirateui il piatto vicino, & con i cucchiaro li diuiderete, facendone tanti tondi, quante persone hauete da seruire, & suodato che quello sia, lo mandarete fuori di tauola, & in essi sciroppati, vi fusse sotto fette di pane, fate che ciascheduno n'habbia: Vi dico ancora

Come si trenciano Pera, Mela, & Cotogni cotti,

Posto che v'hauerete il piatto d'essi innanzi, pigliate il coltello, & forcina piccoli, & con le punte de l'vno, & dell'altra pigliarete vn Pero, ò Melo, ò vero Cotogno che sia, & lo posarete nel tondo, & venendoli poi sopra con le punte de la forcina, gli darete tre, ò quattro tagli attorno come hò detto facciate à li crudi.

G I. Quanti se ne darà per persona?

F L. Vno almeno, & se ne saranno a bastāza, ne darete due: potrete anco darli senza tagliare, lassandoli intieri, & se saranno in pezzi, come al più delle volte si fà delli Cotogni, con le punte della forcina ne pigliarete due, ò tre pezzi, secondo la quantità, & li posarete nel tondo, qual darete al vostro signore. Non vi dico d'altri frutti cotti, perche di tutt'il resto si fà come di questi che v'hò detto, auuertendoui che secondo la loro grossezza, & qualità s'adopera il coltello, ò vero cucchiaro.

G I. Li carciofani si deuono trenciare, ò nò?

F L. Ancora loro si trenciano; & però adesso vi voglio dire.

Come si trenciano li Carciofani crudi, & cotti.

Di questi se ne mangiano de cotti, & de crudi, e se possono trenciare in molti modi, & io me restringerò in puochi: e dicoui, che se saranno cotti essi intieri, poneteui il piatto d'essi presso a voi, & preso nelle mani il coltello, & forcina piccoli, con le punte dell'vna, & dell'altro leuarete vn Carciofano dal piatto, & lo posarete nel tondo, e mettendoli il coltello, & forcina alla cima, slargarete il carciofalo, cioè farete cadere à torno, à torno le foglie di esso, che facilmente potrete fare, calcandoli la costa del coltello sopra, e poi che l'haurete slargato tutte le foglie, e scoperto il pelo, quello leuarete di sopra il torso, con la costa ouero taglio del coltello, e lo ponerete nel piatto, & à questo modo il carciofano vi restarà nel tondo aperto, quale seruito di sale, pepe, & aceto, lo darete al vostro signore.

G I. L'aceto, si metterà nel tondo del Carciofano?

F L. Signor nò? perche vi sarà l'aceto in vn tondo separato per il padrone, & sarà accommodato con pepe, & sale: ma se fusse in vn piatto, ne ponerete vn puoco in vn altro tondo, & assieme co'l Carciofano darlo al vostro signore: Se'l Carciofano non fusse ben netto, cioè che non gli fussero leuate le foglie inutili d'appresso il fusto, voi, essendo nel piatto li ponerete la quarta forcina nel mezzo delle foglie, & l'alzarete dal piatto; & col coltello ne farete

M 2 cade-

cadere le foglie non buone,posarete poi il Carciofano nel tondo, seguitando come v'hò detto.Se saranno dopò lessati,spaccati,& fritti nell'oglio,ò butiro,con le punte della forcina,e coltello,ne leuarete due pezzi dal piatto, e farete come v'hò detto dell'intiero. Se sarà crudo,& giouanetto, l'imbroccarete con la forcina piccola à la cima,nel mezzo delle foglie,& lo leuarete in aere,in modo che'l pedicino stia all'in sù,quale con il coltello piccolo tagliarete à trauerso,due dita presso al torso,& nettarete esso torso à torno, à torno delle foglie cattiue,& altro,& scoperto il buono del torso, & tenero del puoco di gambo,darete due tagli in croce,sopra esso torso, calcando il coltello fino à mezzo le foglie, con la punta poi del coltello lo leuarete di sopra di essa,& lo posarete nel tondo,quale seruirete di sale,e pepe. In altro modo,dopò inforcato,& tagliatoli il gambo, con il quarto coltello remondar tutt'il Carciofano, in modo che resti tutto bianco, & tenero,tagliandolo poi in fette suttili,facendole cadere sopra il tondo,qual seruito di sale, & pepe,lo darete al vostro Signore.

GI. Non volete adunque ch'io gli leui quel pelo che hà nel mezzo?

FL. Quando saranno giouanetti non haueranno fatto il pelo, e però non accade aprirlo, perche'l vostro Signore l'aprirà in quattro parti (cioè il tagliato in croce)& essendo bianco,lo mãgierà senza sfogliare:Mà se sarà più maturo, & che conosciate c'habbia fatto il pelo, gli farete l'istesso che v'hò detto:ma con li due tagli in croce tagliarete à fatto il carciofano in modo che n'habbite afatto quattro parti,lequali posarete sopra vn tondo:mettete poi la forcina nelle foglie d'vna d'esse parti, dalla banda de fuori delle foglie,& con il coltello ne leuarete il pelo, & nettarete d'ogn'altra bruttura,laqual parte posarete in vn'altro tondo netto,& il simile farete dell'altre tre parti,& seruendole di sale,& pepe,le darete al vostro Signore.Potreste anco sfogliare tutt'il Carciofano, quando l'hauerete però tagliato il gambo,& rinetto il torso, come v'hò detto, mettendo la punta del coltello da vna banda del Carciofano,& leuarlo dalla forcina,& riuoltandolo imbroccarlo nel torso:& ben'inforcato che sia,con le punte del coltello,& dito grosso leuargli le foglie,ad vna,ad vna d'intorno,& posarle nel tondo,& quando farete a termine c'habbiate scoperto le foglie tutte bianche, quelle in vn colpo tagliarete à trauerso presso il torso, qual nettarete bene dal pelo, & sopra esso darete vno,ò due tagli,& posatelo nel tondo,& seruito di sale, & pepe,lo darete al vostro Signore.Quest'è quanto vi voglio dire del Carciofano:Adesso v'insegnarò

Come si trencia il Cardo,& Sellano.

GI. Che cosa è il Selleno?

FL. Da altri vien'anco detto Appio,& è vn'herba simile al petrosello, di foglie,& d'odore:ma questo più acuto,& quelle molto più grandi, che se ne troua c'hanno le coste larghe due dita,& mangiasi dopò pasto con li frutti, & s'accommoda comeil cardo, & però dicendoui d'vno, serue per l'altro:

Se'l

Se'l cardo sarà posto in tauola intiero, e leuatone le foglie cattiue, lo tirarete verso voi facendo che'i pedicone sia verso la vostra mano sinistra, nella quale habbiate la forcina quarta, & il coltello piccolo della destra, con questo lo tenerete calcato nel piatto, e con quella l'inforcarete nel mezzo del torso, e bene inforcato lo leuarete in aere; darete poi ad ogni foglia alla parte d'abasso doue è attaccata al pedicone due tagli vno per banda, e con la punta del coltello spingendo la foglia all'in giù la farete cadere nel piatto, & il simile farete à tutte le foglie grandi che sono attorno, facendo che restino solo le piccole attaccate: nettarete poi bene il pedicone scorzandolo à torno fino che hauerete trouato il bianco, e tenero; cioè l'anima, e nettarete anco le foglie che vi sono sopra, cominciando dalla parte de basso andando col coltello verso la cima suttilmente ne leuarete tutta la pelle di sopra, & ogn'altra bruttura, e come farete gionto presso la cima della foglia la tagliarete à trauerso, e farete caderla nel piatto, e fatto à questo modo à tutte le foglie trenciarete il cardo che hauerete sopra la forcina entrãdo con il coltello nel mezzo d'esso, tra foglia, e foglia, e venendo col taglio al basso fino alla forcina farete tre, ò quattro parti del cardo sopra tre, ò quattro tondi, e con sale, e pepe ne darete al vostro signore.

GI. Che si faranno delle foglie che m'hauete detto che io tagli, che saranno nel piatto?

FL. Quelle nettarete in questa maniera, vi ponerete nella mano sinistra il touagliolo, e con la punta del coltello piccolo pigliarete vna d'esse foglie, e la metterete nella mano sopra il touagliolo, la qual foglia sia volta con la parte grossa all'in sù, e la tenerete salda nella cima, e voltando quella foglia che il di fuori stia di sopra la cominciarete à nettare, cominciando alla parte grossa, e venendo suttilmente col taglio del coltello all'in giù, la nettarete di tutta la parte di fuori, fino alla mano sinistra, riuoltarete poi la foglia, che la parte di dentro stia di sopra, la quale con il touagliolo nettarete bene, e polita che sia, così di sotto, come di sopra, e tagliatoli da vna banda, e l'altra tutta quella suttigliezza che vi si troua, la sfenderete da alto, à basso, e li darete vn taglio à trauerso presso la vostra mano sinistra, e la farete in due parti cadere nel tondo, qual seruito di pepe, e sale darete à chi deue esser dato: il simile farete dell'altre foglie, se però vi sarà necessario il seruirle.

GI. Hauerei caro sapere,

Come si trenciano li Melangoli.

Se però è vsitato il trenciarli.

FL. Se li Melangoli dolci non saranno accommodati dal Credenziero nell'acqua fresca, e che siano posti in tauola intieri (se bene non s'vsa) habbiate la quarta forcina nella mano sinistra, & il coltello piccolo nella destra, e se'l melangolo non sarà voltato con la parte del pedicino di sopra, lo voltarete, & in quella parte l'imbroccarete, e leuarete in aere, hauendo la parte del fiore volta di sopra, la quale con il coltello leuarete di netto, come io vi dissi che

doueste fare alla parte del pedicino del melo, e dopò questa gli leuarete tutta la scorza grossa d'attorno nel modo che io vi dissi dobbiate fare al melo; ilche fatto vi remarrà il melangolo bianco sopra la forcina, al quale voi li leuarete suttilmente d'attorno tutta quella pellicina bianca che vedete di fuori, per il che hauerete scoperto tutto il buono del melangolo, quale hauerete da diuiderlo à spicchio, à spicchio in questa maniera, darete vn taglio ad vno di essi spicchi presso la pelle à banda destra, e calcarete sin presso la forcina, e poi ne darete vn altro alla banda sinistra, & in questo modo hauerete tagliato vn spicchio netto d'ogni cartilagine, qual farete cadere in vn piatto con acqua fresca dentro; il simile farete voltando la forcina attorno sin tanto che hauerete tutti li spicchi nel detto piatto, quale darete al vostro signore, e poste in vn piatto quelle pelle che saranno remaste sopra la forcina, le quali copreuano essi spicchi, le mandarete fuori di tauola. Potreste anco scorzare il melangolo in quest'altro modo, cioè lo pigliarete con la punta del coltello, e lo metterete nella vostra mano sinistra sopra il touagliolo, e con vn taglio di netto gli leuarete la cima del pedicone, e poi darete attorno, attorno la scorza quattro, ò cinque tagli, e dopò questi adoprarete le dua dita grosse per distaccare la scorza dal melangolo slargandole, e mandar sotto le dita sin tanto che hauerete distaccato tutta la scoza, la quale remasta intiera la riponerete nel piatto: essendo poi remasto il melangolo bianco nel touagliolo voi con il coltello che non l'hauerete posato l'andarete à puoco à puoco leuando d'attorno la pelle bianca, e sicome scoprirete li spicchi li trenciarete diuidendoli vno dall'altro li farete cadere nell'acqua fresca nel modo che io v'hò detto; e quest'è per trenciar il melangolo dolce sopra la forcina, e fuori della forcina.

GI. L'agri si trenciano anch'essi in questo modo?

FL. Signor nò, perche delli bruschi se n'adopera il sugo di sopra rosto, pesce, ò altre viuande.

GI. Come adunque si trenciano?

FL. Se questi melangoli saranno stati diuisi dal Cuoco, ò Credentiero, voi nõ hauete da fargli altro che con la punta del coltello pigliarne vn mezzo, ò vero due, e porli nel tondo della carne, ò pesce che deue esser seruito con melangolo, ouero porli in vn tondo separato, e darlo à chi deueno esser dati: ma se saranno intieri, e che l'habbiate à spaccare (ilche non s'vsa) pigliarete nella mano destra il quarto coltello, e con la sinistra la quarta forcina, con la quale imbroccarete vn melangolo da vna banda, cioè nel fianco, in modo che vno de brcanhi della forcina sia volto verso il fiore, e l'altro verso il pedicone, e spingerete tanto la forcina, che conosciate hauer penetrato sino al mezzo, ò puoco più, & imbroccato che l'hauerete leuarete il melangolo in aere, e spingendo vn puoco la forcina farete voltare il pedicone del melangolo all'in sù, e con il coltello gli leuarete di netto quella cima, com'hò detto facciate al melo, auuertendo che nel tagliar questa parte del pedicone non penetriate tanto, che scopriate il sugo; riuoltate poi la forcina in modo che'il fiore stia di sopra, e similmente ne leuarete quest'altra cima, ilche

fatto alzarete la forcina con le punte in sù, e con il coltello diuiderete il melangolo per il mezzo ponendoli il taglio di sopra, e calcar al basso, tra vn branco, e l'altro della forcina, & à questo modo lo spaccarete, mettete poi la punta del coltello in vna di quelle parti dalla banda di fuori spingendo il coltello all'in sù, ne leuarete vn mezzo fuori della forcina qual posarete nel tondo, e similmente ne leuarete l'altra metà, che sarà rimasta sopra la forcina; e così facendo hauerete trenciato il melangolo forte.

GI. E necessario leuare le due prime parti, cioè del pedicone, e del fiore?

FL. Non è necessario, e voi potrete fare quel che vi piace di leuarle, ò nò, facendo secondo il tempo che hauerete.

GI. Quando mi ragionaste delli cardi haueuo in animo dimandarui se si trenciano le scafe, & il finocchio.

FL. L'vn, e l'altro si può trenciare; ma questi sono posti in tauola accommodati dal Credentiero, pure quando non l'hauesse fatt'altro, è bene che sappiate,

Come si trenciano le Scafe.

Tirateui il piatto di esse presso la vostra mano sinistra, e pigliarete il coltello, e la forcina piccoli; con questa imbroccarete vna Scafa alla parte del pedicone, in modo che l'vno di quelli nerui che sta per lungo sopra la Scafa venghi tra vn branco, e l'altro della forcina, la quale leuarete alta dal piatto, e con quello gli tagliarete la punta di sopra, e mettendo il taglio di sotto, e quello tirando verso voi seguitarete fino alla forcina, e li tagliarete in vn'istesso colpo continuato tutto quel neruo che è volto alla parte di sopra quale non reciderete affatto; mettendo poi la punta del coltello nel fianco della Scafa, e spingendola in sù, la leuarete dalla forcina, e posarete nel tondo, quale con cinque, ò sei altre, e seruito di sale, e pepe appresentarete al vostro signore. Potreste anco senza operaui forcina trenciarla.

GI. E come?

FL. Habbiate nella mano sinistra il touagliolo, e con la punta del coltello vi ponerete vna Scafa, e senza tagliarli la cima gli metterete la punta sotto il neruo che sta di sopra, e con vn taglio venirete fino al pedicone, e repigliandola con la punta del coltello la ponerete nel tondo. Se volete anco sapere,

Come si trencia il Finocchio.

Ve dirò, ma però che sia finocchio fresco, e che habbia il gambo grosso, perche à questo non hauete da far'altro, che con la forcina piccola imbroccandolo nella mappa, e con il coltello piccolo gli tagliarete il gambo à trauerso lassandouene cinque, ò sei dita secondo che conoscerete che sia tenero, e leuatolo in aere col gambo in sù darete in esso presso la mappa due, ò tre taglietti à torno, tanto che solo gli si tagli la pelle, e mettendo il taglio del coltello alla punta della gamba, aiutandoui col dito grosso pigliarete vn

puoco

puoco d'essa pelle, e tirandola all'in giù fino a quelli taglietti che v'hò detto mondarete esso gambo, & à questo modo farete à torno, à torno, al quale rimondo che sia, darete vn taglio per il lungo, cominciando alla cima, e venir fino alla forcina, e fatto due parti d'vna mappa di finocchio la posarete nel tondo qual seruito di sale, & anco d'altrettanto finocchio darete al vostro signore.

G I. Hò detto à sorte il desiderio ch'haueuo di saper questo, e solo perche hò veduto che non hauete lassato cos'alcuna di dire, perche ero securo che dal Credenziero sono accommodate le Scafe, Finocchio, & altre cose, ma per quel che io vedo ogni cosa si può trenciare.

F L. Pare à voi che habbia detto il tutto, e v'ingannate, perche si troua di molt'altre cose, che non n'hò raggionato, ma voi col vostro giuditio hauerete da considerare in qual modo potrete trenciarle. Io per dar fine alli frutti vi voglio dir'ancora,

Come si trenciano li Tartufoli,

Questi si cuoceno in molti modi, ma solo vi dirò, di quello che sarà cotto sotto le bragie, e che sia posto in tauola intiero, e non scorzato. Questo voi lo pigliarete con la punta del coltello piccolo, e lo ponerete nella mano sinistra sopra il touagliolo, e qui voltandolo à torno lo scorzarete diligentissimamente non lasciandoui punto di scorza, perche vi potria esser attaccato qualche puoca di terra, e scorzatelo più sottilmente che potrete: mondato che l'hauerete lo tagliarete in fette suttili, le quali farete cadere nel tondo, nel quale (ouero altro tondo separato) ponerete del sale, e pepe, darete al vostro signore. E se'l Tartufolo sarà cotto con oglio tagliato in fette, e seruito, con sugo di melangolo, e che ne sia fatto vn piatto solo, alzarete quello con la vostra mano sinistra, e con la costa del coltello ne spingerete nel tondo quanto parerà à voi possa seruire al vostro signore, facendo anco andarui del liquore che sarà nel piatto, raschiando dopò il labro del piatto con la costa del coltello, acciò non goccioli sopra la touaglia (e questo farete ogni volta che farete ogni sorte di seruitio, conuenendoui farlo molte volte così nelle carni, come pesci) ouero lassando esso piatto di Tartufoli sopra la tauola, con il cucchiaro li diuiderete. Questo sarà per fine de dirui del trenciar li frutti.

G I. Credo anco che con questi sia posto fine à quanto aspetta al seruitio del Trenciante.

F L. Non vi ricordate che'l primo giorno alla fine del raggionamento quando vi diceuo delli documenti appartenti al Trenciante voi me dimãdaste

Come si trencia la cotognata.

E persicato?

G I. E vero ditemelo di gratia.

F L. Sianosi

FL. Sianosi le Cotognate doue si vogliano, ò in vasi di legno, ò di vetro, habbiate il coltello piccolo nella mano destra, con laquale pigliarete il vaso dou'è posta, & la ponerete nella mano sinistra sopra il touagliolo: se sarà bassa in scatoletta di legno, ò vero di vetro, con la punta del coltello, darete sopra la Cotognata, tre, ò quattro tagli, secondo che parerà à voi, & metterete la costa del coltello sott'vna fetta di Cotognata, & raschiando il fondo, ne distaccarete vn pezzo, qual preso con la punta del coltello, lo posarete nel tondo, & il simile farete del rimanente. Potreste anco fare altrimente, se sarà in scatola di legno tonda, cioè con il taglio del coltello leuare d'attorno la scatola tutt'il cerchio, il che facilmente potrete fare hauendo prima leuato il chiodetto della congiuntura: & spogliata che hauerete la cotognata del cerchio, darete due tagli in croce sopr'essa, & con la costa del coltello, come v'hò detto ne leuarete li pezzi, & il simile farete del gelo: Ma se fusse in scatole alte à la Portughese, ò vasi di vetro, con il coltello ne tagliarete vn pezzo dentro esso vaso, & con la punta del coltello lo leuarete, & metterete nel tondo: à questo modo trenciarete ogni sorte di cotognata.

GI. Quanti pezzi potrò fare d'vna d'esse?

FL. Quanti volete voi, bisogna c'habbiate giuditio, se saranno tante scatole che ne possiate dare vna per persona, ne ponerete vna nel tondo, & l'appresentarete senza dargli sopra altro taglio, & se sarà vna scatola sola, farete in modo le parti, che tutti n'habbiano.

GI. Hò veduto delle scatole che sono alte, sò che se ne potrà far buone parti.

FL. Bisogna c'habbiate giuditio anche in questo, che se sarà vna scatola sola come quelle che si fanno à la Portughese alte, ò basse, ò vero in vaso di vetro grande, non debbiate però dispensarla tutta, perche quella torna più d'vna, & due volte in tauola: ma voi ne douerete dare vn puoco per persona, riponendo poi il vaso nel piatto, & con vn tondo ricoprendolo, mandarlo fuori di tauola, acciò possa seruire per altre volte.

GI. Mi pareua bene vn non sò che, perche per vn piatto vna di quelle scatole che hò veduto saria stato troppo.

FL. Voi hauete inteso come douete gouernarui in questo fatto. Hora vi dirò

Come si trencia il Persicato,

Di questo se ne fà buono Napoli, & à Genoua, doue anco è nominata percopata, & si fà in varie forme, cioè in pizze, & in molt'altre fantasie: se questa sarà in pizzi, habbiate il quarto coltello nella mano destra con la punta del quale pigliarete il Persicato, e lo ponerete nella mano sinistra sopra il touagliolo, & tenendo la pizza salda da vna parte, gli ponerete il taglio del coltello dalla parte di fuori, di sotto, & tirandolo verso voi ne tagliarete vna fetta larga quant'è vn dito, e la farete cadere nel tondo, quale con vn'altra di queste darete al vostro Signore; Se questa percopata, sarà in altre forme, e figure, con la punta del coltello, ne pigliarete vn pezzo, e lo posare-

te nel

te nel tondo, dandolo similmente al vostro Signore, & quest'è il modo di trenciare questa sorte di confettura.

G I. Già che queste si trenciano, anco il Marzapane, si deue trenciare, però desidero sapere

Come si trencia
F L. Il Marzapane,
& lauori di Marzapane.

Si trenciano in questa maniera.

G I. Perdonatemi se v'interrompo, che cosa sono questi lauori di Marzapane?

F L. Sono quelle cose che si fanno della pasta d'esso in varie forme, si fanno Rose, Fonghi, Morselletti, Calissoni, & di molt'altre sorti, questi lauori voi li pigliarete con la punta del coltello, e ne metterete nel tondo vno, ò due, secondo la grandezza loro, & quantità, e ne darete al vostro Signore: mà il Marzapane se sarà posto in tauola intiero, habbiate il quarto coltello à la mano destra, & il touagliolo sopra la sinistra, con questa pigliarete il Marzapane da vn canto, & con quello l'andarete rompendo in molti pezzi, tenendo calcato il taglio nel bacile, & alzato la mano sinistra, & fatto che n'hauerete molti pezzi, con la punta del coltello, ne pigliarete vno fuori del bacile, e lo posarete nel tondo, quale darete al vostro Signore: & à questo modo andarete seguitando fino c'hauerete seruito tutti c'hauerete da seruire; Potrete anco tagliarlo nel modo c'hò detto che trenciate la torta, e massime se sarà vn Marzapane piccolo, come in molti luoghi s'vsa: Et se sarà grande, & che sia ordinato di saluarne la metà, voi con il coltello lo diuiderete per il mezzo, seruendo poi d'vna parte d'esso come v'hò detto. Se bene vi và puoca fattura: Vi voglio dire adesso

Come si trenciano le Pignoccate, & Pestacchiate.

Delle quali se ne fanno di due sorti, di grande, & de piccole, se saranno di quest'vltime, ne pigliarete con la punta del coltello, quanto parerà à voi, & le ponerete nel tondo, così dell'vna sorte, come dell'altra: Ma se saranno grosse, che non ne sia vna per persona, la pigliarete con la mano sinistra con la saluietta, & ne farete pezzi come v'hò detto facciate del Marzapane, de' quali ne fornirete li tōdi, & darete al vostro Signore; mà se la pestacchiata sarà tonda, & pesta, la diuiderete in quattro, ò cinque pezzi come hò detto facciate della torta, hauendo rispetto alla quantità delle persone, & qualità della pestacchiata, & questo mi pare à bastanza per le Pignoccate, & Pestacchiate.

G I. Io non vi dimando

Come si trencia ogni sorte di Confetto,

Perche credo che non si taglino.

F L. Se bene non si tagliano, è necessario sapere come si dispensano: e però se saranno

faranno posti in vn piatto, voi con la vostra mano destra, lo pigliarete da vna banda, & l'alzarete, tenendo bassa la parte d'auanti, e scotendo vn poco la mano, farete cadere nel tondo tanti confetti, quanti siano à bastanza, & à questo modo farete d'ogni sorte di confetto. Le cannellitte, fulignati, ò seme di mellone, se saranno in scatole con il cucchiaro ne leuarete da essa, & darete al vostro Signore. Con questa dolcezza voglio che habbiamo dato fine al nostro raggionamento fatto in quattro giornate, già che così voi volete dirgli.

GI. Io resto contentissimo, & sodisfattissimo, nè poteuo chieder più di quello che m'hauete detto.

FL. Non credete già ch'io v'habbia nominato tutt'i quadrupedi, volatili, pesci, frutti, & confettioni che si mangiano per voler dirui come loro si trenciano, perche saria stato vn'attediarui, à voler replicarui vna cosa molte, & molte volte, perche basta che voi co'l vostro giuditio saprete (sapendo trenciar queste cose che v'hò detto) come trenciare quelle che non hò fatto mentione.

GI. Io hò inteso benissimo, & così bene me l'hauete mostrato, che non credo mi sarà difficile il saper trenciar ogni cosa, douendo hauer riguardo alla qualità, & quantità della robba, & delle persone.

FL. Mi souuiene dirui alcuni altri ricordi, Per sigillo del nostro raggionamento, & quanto hauete da osseruare per compitamente essercitare l'offitio del Trenciante.

GI. Mi sarà carissimo intenderli.

FL. Hauete à sapere che li gusti delle persone, non sono tutti simili, perche à vno piacerà vna cosa, & a l'altro, vn'altra, & massime a li Prencipi, che tal volta gli gusta cose, che vn'altro l'abborisce; & però se voi andarete a seruire vn Principe, è necessario che v'accostate à qualche persona, che per la lunga seruitù fatta co'l padrone, conosca la volontà, & gusto suo, co'l quale raggionando, vi farete capace di quello che gli piace, & che li gusta, & anco delle volontà sue, perche alcuni vogliono molto sale, & altri puoco, ò nulla; chi lo vuole in vna viuanda, & chi nõ lo vuole; chi si diletta mondarsi li frutti, & chi vuole siano mondati; Si che questo hauete da fare, perche vna tale instruttione vi sarà molt'à proposito, essendo persona nuoua per laquale saprete ben seruire il vostro Principe, & Signore. Oltre di ciò hauete da por mente di che cosa il vostro Signore mangia volontieri, & che li piaccia, & di quello ricordaruene per vn'altra volta dargliene.

GI. Come sarebbe à dire, se al mio Signore, gli piacerà le punte d'ale de Capponi, dargliene, & se l'anche similmente.

FL. Quest'hò voluto dire. Vi ricordo ancora, che voi hauete da sapere che viuande sono quelle che sono in tauola, & di che sorte d'animali, & li Pasticci di che sono pieni, acciò se'l vostro Signore vi dimandasse, che cosa è

questo

questo,li possiate dire quello che sia,& che nõ gli dicessi Lodole,per Tordi.

GI. Io conosco l'vno dall'altro.

FL. Ne son certo:mà io conosco di quelli c'hanno fatto di queste scappate, & quello che hò dett'à voi,è per esempio. Io sò d'hauerui detto altre volte, che debbiate fuggire l'affettatione,& perch'è cosa che deue esser abborrita, ve lo torno à replicare,perche à me pare ch'vn seruitio affettato, sia come vna bella,& buona lama di spada,c'habbia li fornimenti rugginosi, che siasi quanto si voglia buona, & bella,parerà,& sarà tenuta per brutta , & cattiua per la rugginosa guarnitione . Questa parte non l'habbiate,perche vi farà parer brutto tutto il vostro bel seruitio. Et anco vi ritorno à dire,che quando saranno poste le viuande in tauola,& il vostro seruitio,non debbiate mai abbandonare li vostri coltelli , per qual'occasione esser si voglia ; Et se per qualche accidente mentre seruite vno di essi cadesse in terra , lo metterete in vn tondo,& mandaretelo alla credenze à farlo nettare,qual vi farete poi riportare. Questo sarà per fine di qnanto m'è souuenuto.

GI. Io tenerò benissimo à memoria qnant'oggi hauete detto,& à l'altre giornate,giungerò questa quarta,lequali tenerò presso dimè per mia instruttione d'imparare à trenciare,& forsi vn giorno le vedrete in Stampa.

FL. Quanto al tenerle per vostro ricordo , sarà bene acciòche v'esercitate: ma darle à la Stampa,potrete farlo à vostro nome, hauendo voi postoui la fatica:& con questo per esser l'hora tarda,vi lascio,& me vi raccomando.

GI. Et io vi bacio la mano,& spero che presto (mercè vostra) me riuederete fatto Trenciante.

Il fine della quarta,& vltima giornata.